Питер Мейл

Исповедь французского пекаря:

рецепты, советы и подсказки

Ценный подарок для начинающих пекарей,
а также всех любителей хлеба.
Publishers Weekly

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

По признанию Питера Мейла, жизнь во Франции сделала из него настоящего хлебомана. Поселившись в Провансе, он очень скоро позабыл о стандартной выпечке из супермаркета, открыв для себя заманчивый мир французских пекарен, где хлеб возведен в статус второй религии.

Объединив усилия с Жераром Озе, владельцем одной из самых прославленных провансальских пекарен, Питер Мейл рассказывает о хлебопечении в лучших французских традициях. Вместе с автором мы окажемся внутри пекарни, чтобы узнать, как происходит рождение буханки. Увидим мастера, который обминает, раскатывает, сжимает и скручивает тесто, превращая его в аппетитные изделия. А кроме того, получим точные, прекрасно иллюстрированные инструкции по созданию шестнадцати видов хлеба: от классического багета до буханок, изготовленных с использованием таких ингредиентов, как бекон, сыр, курага, орехи, чеснок и оливки. Хлеб — один из самых древних источников радости на свете, и теперь, тщательно следуя советам Жерара Озе, мы легко сможем доставить эту радость себе, своей семье и друзьям. Читайте, выпекайте и наслаждайтесь.

- Питер Мейл, Жерар Озе
  - ○
  - ○ Предисловие
  - ○ Исповедь французского пекаря: рецепты, советы подсказки
    - ■ Рождение буханки
    - ■ Мука в генах
    - ■ Хлеб: рецепты и хитрости ремесла
    - ■ Хлеб по рецептам Жерара Озе
    - ■ Продукты, которые потребуются более опытному пекарю
      - ■
      - ■ Оливки и оливковое масло
      - ■ Лук
      - ■ Чеснок
      - ■ Шафран
    - ■ Традиционное тесто для хлеба: baguettes, boules и bâtards
    - ■ Простые варианты на базе теста-основы
      - ■ Хлеб с тимьяном
      - ■ Хлеб с тыквой

        - Хлеб с абрикосами и фундуком
        - Хлеб с рокфором
        - Хлеб чесночный
    - Хлеб с добавлением вина
        - С красным вином и грецкими орехами
        - Хлеб с луком и белым вином
        - Хлеб винодела
        - Хлеб с беконом
    - Хлеб с оливковым маслом
        - Хлеб с зелеными и черными оливками
        - Хлеб рыбацкий
    - Хлеб сладкий дрожжевой
        - Молочный хлеб
        - Хлеб «Лесенка»
    - Хлеб и вино
  - Благодарности
  - Иллюстрации
- notes
  - 1
  - 2
  - 3
  - 4
  - 5
  - 6
  - 7
  - 8
  - 9
  - 10
  - 11
  - 12
  - 13
  - 14
  - 15
  - 16
  - 17
  - 18
  - 19
  - 20
  - 21

Питер Мейл, Жерар Озе
Исповедь французского пекаря: рецепты, советы и подсказки

Истинным художникам — пекарям Франции, щедро снабжающим нас хлебом насущным

Peter Mayle and Gerard Auzet
Confessions of a French Baker: Breadmaking Secrets, Tips, and Recipes

Copyright © Escargot Copyrights Ltd. 2005
This edition is published by arrangement with The Peters Fraser and Dunlop Group Ltd. and The Van Lear Agency LLC
All rights reserved

Перевод с английского Ирины Пандер, Оксаны Сабуровой
Издание подготовлено при участии издательства «Азбука».

© И. П. Пандер (наследник), перевод, 2013
© О. Н. Сабурова, перевод, 2022
© Издание на русском языке, оформление. ООО «Издательская Группа „Азбука-Аттикус“», 2022 Издательство Колибри®

A
AUZET
CAVAILLON
BANETTE
Artisan-Boulanger
AXA
BOULA
SALO
GLACIER

Предисловие

«Всего в Кавайоне работает семнадцать пекарен, зарегистрированных в *Pages Jaunes*[1], но нам сказали, что одно из этих заведений превосходит все остальные как качеством, так и выбором продукции. „У Озе“, уверяли нас, это настоящий *palais de paiti*[2], там выпечка изделий из теста возведена в статус религии».

Так в 1988 году я торопливо нацарапал в своей записной книжке, впоследствии превратившейся в «Год в Провансе». С того давнего, самого первого визита *boulangerie*[3] Озе стала одним из наших излюбленных мест в Кавайоне.

Ее нельзя назвать просто магазином, и, уж разумеется, здесь не стоит делать покупки на бегу. Так вы лишите себя половины удовольствия, а оно начинается еще до входа в булочную. На минутку замрите на пороге, сделайте глубокий вдох (само собой, носом, а не ртом), втяните в себя *parfum de la maison*[4]. Свежий, теплый, простой и сдобный, это один из самых древних и соблазнительных запахов в мире, он приносит в душу мир и покой.

Жерар Озе, унаследовавший пекарню от своего отца Роже, уже давно стал моим другом. Всякий раз, когда я захожу в его *boulangerie*, он встречает меня крепким, присыпанным мукой рукопожатием и чашкой кофе. Обычно мы говорим с ним о хлебе.

Но как-то утром я с удивлением обнаружил, что мысли Жерара далеки от сидящей в печи очередной партии *croissants, boules* и *fougasses*. Выяснилось, что он столкнулся с небольшой, но весьма любопытной проблемой.

Дело в том, что к Озе зачастили иностранцы, прочитавшие о его пекарне в моей книге. И как выяснилось, им требовался не только хлеб. Они жаждали знаний: рецептов, советов, подсказок — всего, что поможет им по возвращении в Сан-Франциско, Токио, Мюнхен, Лондон или Амстердам выпекать свой собственный хлеб *à lafaçon d'Auzet*.

Жерар, человек не жадный и чрезвычайно доброжелательный, начал раз в неделю устраивать мастер-классы для иностранных клиентов. Он приводил группу своих почитателей в пекарню, расположенную прямо за магазином, и в течение двух часов демонстрировал им, как надо формировать из теста *baguettes, boules* и *bâtards*, как украшать их надрезами и полосками, как аппетитно закруглять концы и, наконец, как правильно выпекать изделие.

Эти уроки становились все более и более популярными, но чего-то в них все-таки не хватало. Ученики хотели увезти с собой домой не только воспоминания, но что-нибудь существенное: своего рода справочник или письменные инструкции.

— *Voilà le problème*[5], — вздохнул Жерар. — Конечно, они записывают мои рецепты, но мне хочется, чтобы у них оставалось что-то поинтереснее пары-тройки листочков бумаги. Может, стоит добавить немного истории, включить несколько анекдотов, дать пару-другую практических советов — ну, в общем, чтобы получилась небольшая книжечка, что-то вроде сувенира.

— По-моему, отличная идея, — закивал я.

— Да, — согласился Жерар, — вот ты ее для меня и напишешь.

Так и вышло. Писал-то я, но придумывал все Жерар.

Январь 2005 года

Исповедь французского пекаря: рецепты, советы подсказки

Рождение буханки

Кавайон, родина лучших во Франции (а если верить местным жителям, то и во всем мире) дынь, — это рыночный городок с населением не больше двадцати трех тысяч человек, расположенный в каком-нибудь получасе езды от Авиньона. Днем здесь, как правило, оживленно и шумно. По улицам в поисках места для парковки рыскают машины, домохозяйки недоверчиво обнюхивают и ощупывают разноцветные фрукты и овощи, громоздящиеся на уличных прилавках под полосатыми зонтиками, завсегдатаи кафе за первой утренней кружкой пива листают газеты, а между столиками шныряют собаки в надежде обнаружить оброненный круассан. Воздух наполнен взрывами смеха и звуками жарких споров, а из распахнутых окон и дверей вырываются обрывки последних хитов «Радио Воклюз».

Таким я знал Кавайон до тех пор, пока *patron* булочной «У Озе» не пригласил меня заглянуть за кулисы своего заведения. Это был не светский, а рабочий визит: мне хотелось своими глазами увидеть, как груды теста превращаются в буханки, зарыться руками в муку, потыкать пальцем в горячий, только что извлеченный из печи батон — одним словом, пропитаться атмосферой.

Это очень просто сделать, заверил меня Жерар Озе и предложил явиться в пекарню вместе с работниками, то есть в четыре утра. В это время у меня не будет никаких проблем с парковкой, посулил он.

В четыре часа этого августовского утра Кавайон был прохладным и будто призрачным: ни машин, ни людей, ни жары, которая скоро затопит город вместе с первыми лучами солнца. Я впервые ясно различал звуки, обычно тонущие в несмолкаемом городском шуме: пощелкивание остывающего двигателя моей машины, жалобы влюбленного кота, стук собственных шагов по мостовой. Ставни на витринах магазинов были опущены, столы и столики уличных кафе цепочками пристегнуты к тротуарам, и улица принадлежала только мне — странное ощущение. Жерар ждал меня в самом конце бульвара Бурниссак, в лужице электрического света перед входом в свою булочную, и для четырех часов утра казался неприлично бодрым.

— Мы уже начали, — сообщил он, — но ничего важного ты пока не пропустил. Заходи.

Столь ранним утром внутри еще не чувствовалось привычного и так мной любимого аромата свежевыпеченного хлеба. Через какой-нибудь час с небольшим он наполнит собой всю булочную, просочится наружу и поплывет по улице, заставляя прохожих раздувать ноздри и поворачивать головы. При одной только мысли о нем я ощутил приступ голода.

Впервые в жизни я видел булочную обнаженной, с зияющей пустотой полками. К шести часам они заполнятся буханками: пышными и высокими, длинными и тонкими, пухлыми и

круглыми, простыми или причудливо украшенными, выпеченными из ржи и пшеницы, с отрубями и чесноком, с сыром рокфор, оливками или грецкими орехами — всего двадцать одна разновидность, выпекаемая и продаваемая ежедневно (а если вы не отыщете на полках того, что вам понравилось бы, по вашему заказу изготовят хлеб со вкусом буйабеса или с шафраном, с луком или с абрикосами и даже персональные рогалики с монограммой, если вам нравится жевать на завтрак собственное имя. Только изложите свои пожелания хозяину — и все будет в точности выполнено).

Жерар провел меня мимо пустых полок, вниз по пологому пандусу, ведущему в пекарню — просторную комнату с высоким потолком, освещенную ослепительно-белыми лампами дневного света. В одном углу помещался чан для замешивания теста размером с детский бассейн, а вокруг стояли пятидесятикилограммовые мешки с мукой — от самого мельчайшего помола до грубого, словно смолотого на примитивных каменных жерновах. Вдоль стены выстроились высокие духовки из нержавеющей стали, каждая на три больших противня, а между ними — металлические рабочие столы, на которых ровными рядами уже лежали бесформенные кучки теста — заготовки для будущих буханок. В комнате отсутствовали всякие украшения или уступки комфорту, я не заметил даже табуретки — все здесь предназначалось только для выпечки хлеба. Пекарня казалась бы безжизненно стерильной, если бы не плотный, земной запах муки да смех и насвистывание рабочих, вышедших в утреннюю смену — от четырех утра до полудня.

В тот день их было трое, одетых в белые футболки и шорты, с руками уже по локоть в муке. Они работали, а я наблюдал — сначала удивленно, а потом завороженно.

Удивлялся я потому, что раньше всегда думал, будто стандартные буханки формируются при помощи каких-то хитрых механизмов. Я представлял себе что-то вроде ленты конвейера, на один конец которой шлепается кусок теста, а с другого сходят уже готовые *baguettes* — совершенно одинаковые по размеру, весу, цвету и форме. Уверен, что на каких-нибудь хлебных заводах именно так и происходит, но у Озе все делается иначе.

Каждая буханка изготавливается вручную, *façonnage à la main*, и это, надо сказать, пленительный процесс. Заранее взвешенные куски теста (250 граммов на багет) по очереди берут в руки, крутят, хлопают, свивают, разворачивают и щиплют до тех пор, пока они не приобретают знакомые очертания продукта, который мы привыкли видеть на полках. Это похоже на скоростную лепку скульптур. На один багет уходит не больше тридцати секунд, и,

понаблюдав за изготовлением десятка, я мог бы поклясться, что не вижу в них ни малейшей разницы. Но это, конечно, не так: разница должна быть — те самые крохотные, едва заметные приметы, которые и отличают ручную работу от машинной.

Они становятся немного заметнее на следующем этапе работы, когда буханки украшают, как в случае с классическим *baguette*, — несколькими косыми надрезами сверху. У Озе их тоже делают вручную, нанося быстрые диагональные удары каким-то особым пекарским инструментом, который, как я обнаружил чуть позже, представляет собой просто остро заточенный кусок жести, вырезанный из консервной банки.

Итак, всего за несколько минут двадцать кусков теста превратились в двадцать *baguettes*. Их поочередно укладывали на присыпанный мукой холст со складочками, чтобы один батон не касался другого, а когда набралось нужное количество, отправили в нагретую духовку.

В половине пятого утра первая партия *baguettes* была готова. Батоны получились золотистыми, с чуть более поджаристыми кончиками. В жару духовки надрезы на верхней корочке расширились и теперь выглядели так, будто пекарь делал их указательным пальцем.

Жерар взял один из батонов, поднес его к носу и обнюхал придирчиво, как сомелье пробку. Потом он перевернул и несколько раз постучал по плоской обратной стороне костяшками пальцев. Раздался звук, похожий на приглушенную барабанную дробь.

— Так тоже можно проверять качество хлеба, — объяснил он мне. — По звуку сразу понятно, правильно ли он выпечен.

Жерар передал батон мне, и я на всякий случай тоже постучал. *Baguette* оказался совсем легким, как будто полым внутри. Я слегка сжал его: твердый и в тоже время мягкий. Я понюхал. Ммм! Интересно, когда пекари завтракают? Мне хотелось верить, что уже скоро.

Этот стандартный, тонкий багет лучше всего съедать совсем свежим: он остается таким четыре или пять часов после выпечки, не больше («Хорошего никогда не хватает надолго», — объяснил бы Жерар). Поэтому покупатели нередко заходят в булочную дважды: утром и после полудня, чтобы купить новую партию к обеду. Буханки покрупнее дольше сохраняют свежесть, как и более плотный хлеб, такой как *pain de campagne, pain au son* и *pain complet*[6]. Тем не менее *baguettes* остаются самыми популярными и уже давно превратились в кулинарный символ Франции.

Несколько лет назад на этот священный символ было задумано покушение. Ряд беспринципных супермаркетов

предприняли попытку совратить доверчивых хозяек и выбить почву из-под ног небольших пекарен, выставив на продажу багеты ценой в один франк. *Bien sûr*[7], это была лишь жалкая копия настоящего *baguette*, но зато и стоила она вдвое дешевле.

Супермаркеты явно переоценили свои силы. С независимыми пекарями Франции лучше не связываться: они приняли вызов и немедленно начали военные действия. *Aux armes, les boulangers!*[8] В Париж отправились делегации. В министерства посыпались протесты. Улицы городов украсились плакатами и листовками. Французскому хлебу, основе основ французской жизни, грозила страшная опасность.

Наконец группа независимых пекарей (и среди них Роже Озе, отец Жерара) предложила способ идентификации настоящего хлеба, испеченного традиционным способом из традиционных продуктов, — своего рода торговый знак, гарантию высочайшего качества. Для этого было выбрано имя *Banette*, и сегодня его можно увидеть на пакетах и специальных табличках, украшающих стены всех настоящих *boulangeries*.

К пяти утра работа пекарей достигла пика активности. Скорость и точность движений была невероятной: за секунды куску теста придавалась нужная форма, наверху делались надрезы, готовые партии отправлялись в горячее нутро духовок, и дверки плотно захлопывались. К концу рабочего дня более тысячи буханок и *petits pains*[9] будут слеплены, испечены и проданы.

Небольшая часть дневного ассортимента

Только после шести Жерар решил, что мы с ним заслужили завтрак. Оставив работников за их благородным трудом, мы поднялись в открытую для публики часть предприятия Озе, представляющую собой что-то среднее между магазином, кафе и художественной галереей. Вдоль одной стены расположились стулья и столики с мраморными столешницами: здесь можно выпить чашечку кофе и съесть круассан, еще дышащий жаром печи. Над ними развешены плакаты местных художников, фотографии, памятные вещицы, и тут же на полках красуются бутылки шампанского, горшочки с домашними вареньями и сиропами и бутылочки оливкового масла с ароматом трюфелей.

Но главное здесь, конечно же, хлеб. Им занята целая стена за прилавком длиной не меньше двадцати футов. Буханки, от бледно-золотистых до шоколадно-коричневых, разложены согласно сорту и размеру и напоминают плотные ряды поджаренных отдыхающих на пляжах Ривьеры.

Вероник Озе. Ее улыбки хватает на целый день

Когда полки заполнены товаром, столы и столики выставляются на улицу. Никто ни секунды не сомневается в том, что солнце будет сиять весь день, точно так же как оно исправно это делало последние три месяца. Ставни на витринах распахиваются, жалюзи поднимаются, и в магазин просачивается сероватый утренний свет. Дверь открывается настежь и фиксируется в таком положении. Булочная «У Озе» готова принимать клиентов.

В четверть седьмого я уже забыл о том, что мне пришлось встать в половине четвертого, и чувствовал себя великолепно благодаря чашке горячего *café crème*[10] и горячему рогалику, который так приятно намазывать белым маслом и макать в кофе — еще одна восхитительная, хоть и не слишком опрятная французская привычка.

Вскоре появляется и первый в этот день покупатель с большим бумажным пакетом. Он работает в расположенном в конце улицы Отель-дю-Парк, который в августе, разумеется, забит гостями. Уходит он с большой корзинкой свежих круассанов и с пакетом, полным *baguettes*. Клиент еще не успевает выйти из булочной, как образовавшаяся на полках пустота заполняется новой продукцией.

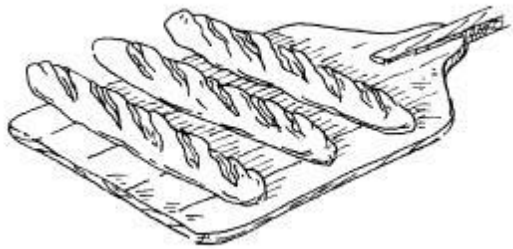
Покупателей становится все больше. Это обычные утренние завсегдатаи. Они обмениваются рукопожатиями и традиционными поцелуями, справляются о здоровье и делах. Молодая женщина за прилавком одним ловким движением руки

заворачивает каждую покупку в бумагу. Жерар, поболтав с клиентами и поправив нарушающий симметрию батон на полке, возвращается к своим духовкам.

Впереди у него долгий день. Утренняя партия хлеба всего лишь первая из очень многих. В полдень на работу явится вторая смена пекарей, но Жерар останется здесь до закрытия, то есть до шести вечера. Потом он сядет в машину и поедет домой, в Менерб, пообедает с семьей, а в десять уже будет в постели, потому что вставать ему предстоит в три часа. Я спросил, как же он выдерживает такой режим. «Привыкаешь», — пожал плечами Жерар. Но мне кажется, что дело тут не в привычке, а в особых пекарских генах.

Мука в генах

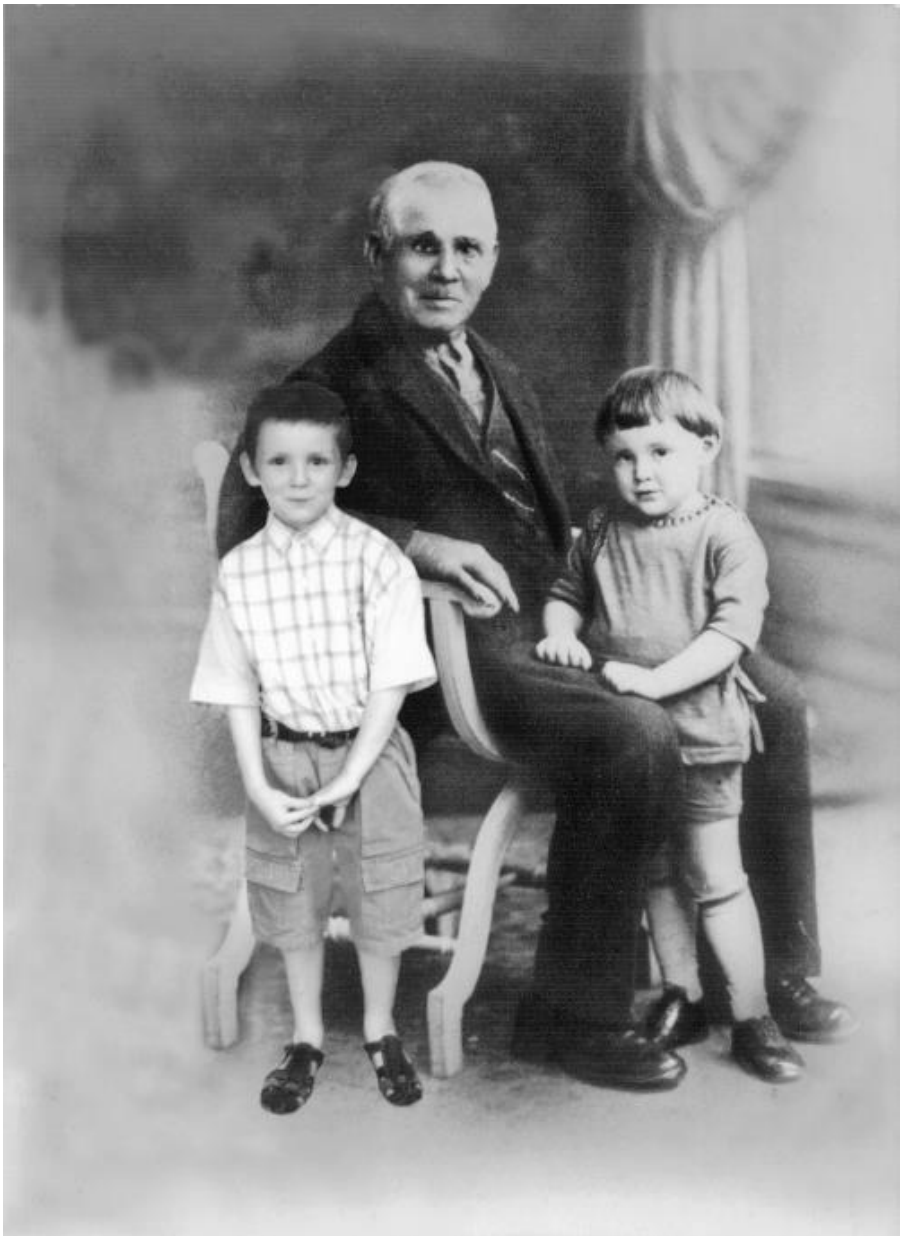
Слова Марселя Паньоля «Je suis né dans le pétrin» — «Я родился в кадушке с тестом» — можно запросто отнести к любому представителю четырех поколений династии Озе. Вот уже больше ста лет мужчины этой семьи выбирают профессию пекаря.



К сожалению, в Провансе к собственной истории относятся не слишком почтительно и очень многие детали и подробности минувших дней не дошли до потомков. Однако нам известно, как работали пекари во второй половине девятнадцатого столетия, то есть в то время, когда родившийся в 1845 году прадед Жерара Озе был молодым человеком.

Его прозвали *l'Ortolan*[11], хотя никто в точности уже не может сказать почему. *Ortolan* — это птичка, любимая гурманами до такой степени, что государству пришлось взять ее под свою охрану. Трудно представить, что общего было у этой крохотной птахи с широкоплечим и мускулистым прадедушкой Озе, которого недаром называли *un homme robuste*[12]. Известно, что свой пекарский фартук ему приходилось завязывать не над, а под внушительным животиком, именуемым в пекарской терминологии *brioche croissante*.

Он был странствующим пекарем и разъезжал по всему Люберону от деревни к деревне, от фермы к ферме на повозке, запряженной мулом. Под рукой у него всегда имелась объемистая фляга с *eau de vie*[13] на случай зимних холодов и ледяного мистраля, а также щедрый запас необходимой в его работе *levain*[14]. Это основа хлебопечения, смесь натуральных дрожжей и других микроорганизмов, для изготовления которой иногда требуется двадцать дней. Но именно в ней — основа хорошего хлеба, причина брожения, делающего тесто легким и ароматным. Закваска — один из древнейших в мире примеров гастрономической магии.



Прадедушка Озе

Прадедушка Озе останавливался у фермеров и с помощью *levain* и своего мастерства превращал их муку в ароматные буханки. В деревнях он пек хлеб в общественных печах. Уезжая, оставлял за собой аромат теплого хлеба. Неудивительно, что везде он был долгожданным гостем.

Его сын Батистен унаследовал *métier*[15] отца, но в то время хлебопеки уже перестали странствовать и начали работать в

стационарных *boulangeries*. Батистен открыл магазин в Кавайоне, в тени кафедрального собора, и пек хлеб так же, как это делал его отец.

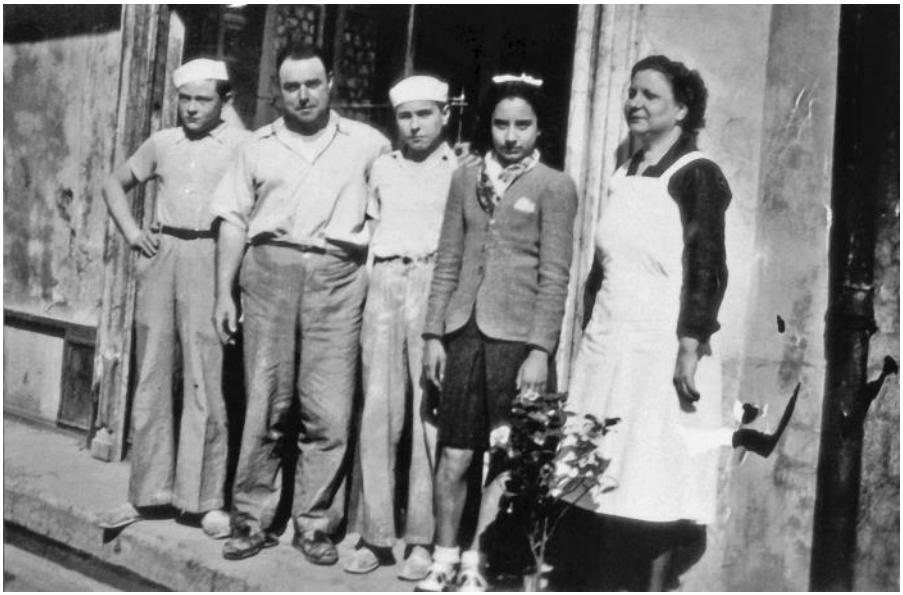
Тогда фермеры приезжали в город раз в неделю, для того чтобы продать свои овощи и фрукты, цыплят и кроликов на большом рынке на Плас дю Кло. Транспорт в те дни передвигался на четырех ногах и никуда не спешил, а потому трогаться в путь приходилось задолго до рассвета. Единственным источником света на тонущих во тьме дорогах служила масляная лампа, *le fanau*, которую прицепляли к бортику повозки. Отец Жерара вспоминал, как маленьким мальчиком отправлялся в такую экспедицию со своим старым дядюшкой. Тот зажигал лампу, повозка трогалась с места, и старик тут же засыпал. Лошадь сама прекрасно знала дорогу, а при въезде в город без напоминаний останавливалась у любимого кафе хозяина.

В 1939 году за дело взялось новое поколение: Роже Озе надел белый фартук и принялся вникать в тонкости ремесла. В 1947-м у него уже была собственная *boulangerie* в Опеде, а в 1951-м он переехал в Кавайон, на то самое место, где и сейчас работает его сын. Сам Роже давно уже ушел на покой, но частенько заглядывает в пекарню, интересуется делами и подолгу рассматривает висящие на стенах фотографии, на которых запечатлены самые памятные моменты его славной карьеры.

Отдав хлебу пятьдесят лет, Роже, вместо того чтобы спокойно уйти на пенсию и отдохнуть от жара печей, решил покорить новую профессиональную вершину. Он вступил в борьбу за высшую награду пекарей — звание *Meilleur Ouvrier de France*[16].

Само собой, в этом конкурсе участвуют только пекари, освоившие все тонкости своего ремесла. Но этого мало: для победы надо быть истинным художником, скульптором, способным создать *une pièce artistique*[17]. Участники могут запечатлеть в тесте любой объект: человеческое лицо, животное, букет цветов, гроздь винограда, музыкальный инструмент и даже архитектурное сооружение. Роже остановил свой выбор на последнем: он решил построить Эйфелеву башню, которая в том году как раз праздновала свой столетний юбилей.

Трудно представить, сколько терпения и таланта требуется для того, чтобы создать модель столь сложного сооружения в любом материале, даже в твердом дереве или металле, не говоря уже о мягком, пластичном тесте. И ведь ее надо не только слепить, но и правильно испечь: одно неверное движение пальца или ошибочно рассчитанная температура в духовке — и ваше произведение превратится в бесформенную лепешку.



Роже Озе (крайний слева). 1941

Роже оставил описание этого шедевра, которое больше напоминает инженерный проект:

Из картона сделать каркас башни с четырьмя стенками размером 9 на 23¾ дюйма. Покрыть сверху бумагой для выпекания, изнутри промазанной клеем и укрепленной полосками из пресс-папье, чтобы избежать деформации при нагревании. Слепить четыре стенки башни и скрепить их тонкими полосками теста. Сразу же поместить в морозильную камеру.

Выпекать во вращающейся духовке, нагретой до 180°. Выключить духовку и оставить изделие внутри на сорок пять минут. Ребра башни, как и внутренние детали, выпекать отдельно и позже прикрепить с помощью пищевой пасты.

Добавить украшения, изображающие булыжную мостовую у основания башни, цветочный орнамент в честь ее юбилея и колосья пшеницы как символ профессии. *Et voilà.*

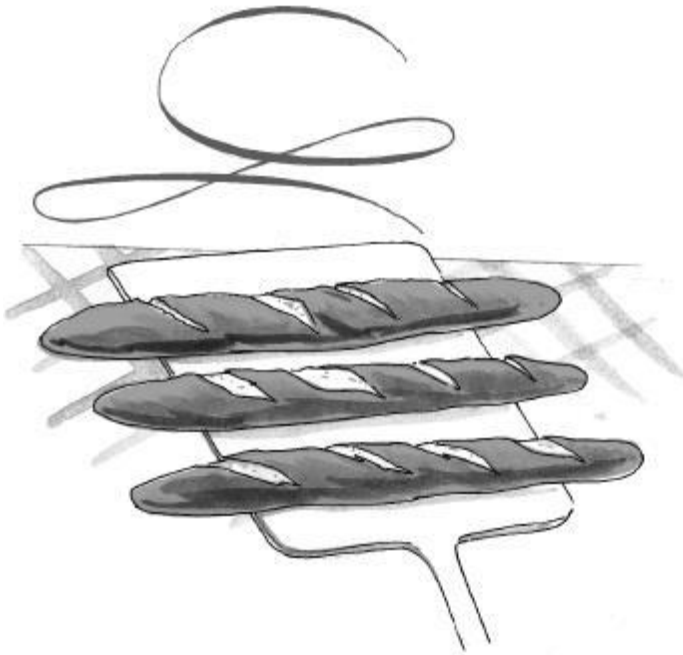
Отец и сын — Роже и Жерар Озе

Роже создал свой шедевр и получил награду. К сожалению, позже, когда башня была выставлена в витрине его магазина, кто-то неосторожно задел ее, она упала и развалилась на части. Но остались фотография, медаль и уважение к мастеру, который вкладывает в работу душу.

Башня Озе

Если вам кажется, что кто-то навел на вас порчу, зайдите в ближайшую булочную, купите хлеб, заверните его в чистое полотенце и отдайте первому, кто встретится вам на улице. Порча будет снята.

Хлеб: рецепты и хитрости ремесла



Настоящие мастера своего дела нередко страдают особой формой скромности и уверяют, что их искусство не требует почти никаких усилий и доступно практически каждому. «Это же так просто, — совершенно искренне уверяют они. — Да я за пять минут научу вас делать то же самое».

Несколько раз я и сам попадался на эту удочку и, доверившись мнению знатоков, храбро брался за верховую езду, выращивание роз и изготовление омлета. Во всех случаях специалисты утверждали, что я легко освою эти занятия при помощи всего нескольких несложных советов. Я старательно следовал этим рекомендациям, и каждый раз дело оканчивалось полным крахом.

И вот еще один признанный эксперт, Жерар Озе, пытается доказать мне, что хороший хлеб может печь каждый.

— Даже я? — спрашиваю недоверчиво.

Пару минут он пристально разглядывает меня, явно испытывая некоторые сомнения, но наконец все-таки кивает:

— Да, даже ты.

И Жерар начинает объяснять мне, что выпечка хорошего хлеба зависит от трех очень простых вещей: использования

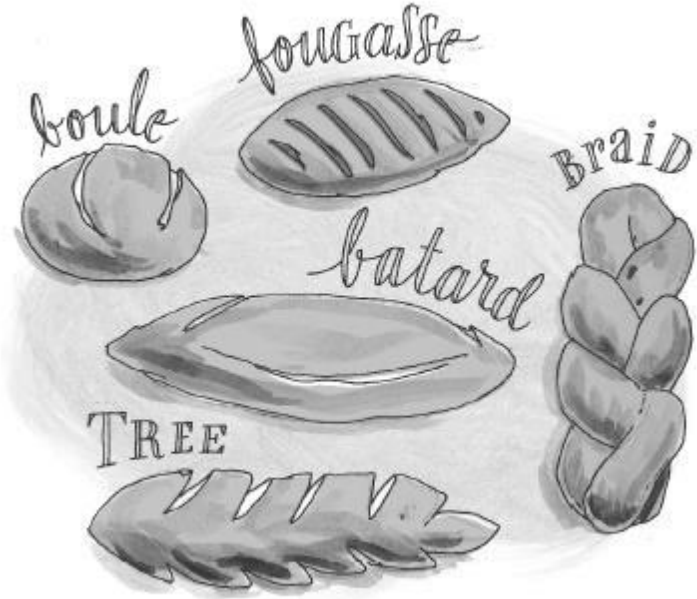
только лучших ингредиентов — *nobles, sains etfrais*, по его словам, благородных, здоровых и свежих, — наличия базового оборудования и от умения считать до пятидесяти шести. Добавлю, что 56 °C — это суммарная температура воздуха на кухне и воды. Например, если температура на кухне 20 °C, то вода должна быть 36 °C. Эти значения могут быть и другими, главное, чтобы в сумме получалось 56. Когда эти условия соблюдены, уверяет Жерар, все остальное предельно просто.

Итак, вам понадобятся кухонные весы, духовой шкаф с хорошим камнем или плитой, белая пшеничная мука высшего сорта (французская T55 или T65), соль, хлебопекарные дрожжи и чистая вода. Если все это у вас имеется, можете смело браться за дело. Вы увидите, что начнем мы с самых простых классических рецептов, а потом перейдем к более сложным и амбициозным, с использованием трав, специй, фруктов и орехов. Не надо их бояться: когда вы освоите базовую технику, вам будет подвластно все.

Помните: *«Le pain est l'une des plus belles creations de I'homme»*[18].

В глухие и темные времена четырнадцатого столетия, когда папы правили христианским миром из своего дворца в Авиньоне, наказание за выпечку некачественного хлеба отличалось суровостью. Недобросовестного пекаря раздевали почти догола и привязывали к столбу перед входом в его пекарню, а всем проходящим мимо жителям Авиньона предписывалось бить его палкой. Что, несомненно, способствовало повышению качества продукции.

Хлеб по рецептам Жерара Озе



Хлеб — это один из самых древних источников радости на свете, а потому, тщательно следуя инструкциям Жерара Озе, вы легко сможете доставить радость себе, своей семье и друзьям.

В его рецептах используются только натуральные и традиционные продукты. Многие из них люди научились соединять давным-давно, когда крестьяне, сами выпекавшие хлеб, захотели внести в свою обычную еду разнообразие и стали добавлять к муке и воде оливки, сыр, тимьян, орехи, бекон, молоко и так далее — все, что росло или производилось у них на фермах.

Жерар, как правило, выбирает лишь те добавки, которые подчеркивают, а не перебивают неповторимый аромат и вкус свежего хлеба. С той же целью он использует только белую пшеничную муку. Чтобы добиться сходства с французской мукой, мне пришлось взять хлебопекарную муку «Король Артур» и универсальную муку «Король Артур» в пропорции 1:1. Замена работает. Даже француз не смог почувствовать разницу.

Что касается внешнего вида хлеба, вот два совета:

• Делая на буханке разрезы для украшения, не режьте глубоко; держите лезвие горизонтально, касаясь лишь

поверхности.

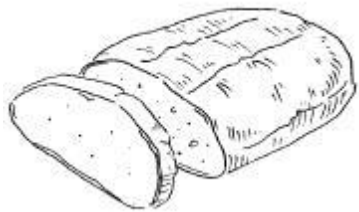
• Чтобы получилась красивая корочка, обязательно распыляйте на хлеб воду, когда помещаете его в духовку. После этого сразу же плотно закройте дверцу, чтобы пар не мог выйти.

А вот простой тест, чтобы убедиться, что хлеб готов:

• Постучите по нижней части буханки костяшками пальцев. Если хлеб пропекся, вы услышите глухой звук.

Теперь вы можете приступать к «магии творения», как говорит Жерар, когда он в лирическом настроении.

Если традиционные методы деревенской дипломатии не приносили требуемых результатов, крестьяне Прованса прибегали к помощи хлеба. Раз в год, рождественским утром, жители деревни приносили собственноручно испеченный хлеб к фонтану и оставляли его на бортике, а домой забирали буханку, изготовленную соседями. Считалось, что таким образом восстанавливаются добрые отношения, по той или иной причине пострадавшие в течение года.



Продукты, которые потребуются более опытному пекарю

Освоив выпечку собственных *baguettes* и *boules*, вы, скорее всего, захотите расширить свой репертуар и попытаетесь изготовить очень популярные и вкусные батоны с разнообразными добавками: *pain aux olives, pain aux oignons, pain à l'ail*[19]. В этом случае вам понадобятся перечисленные ниже ингредиенты.

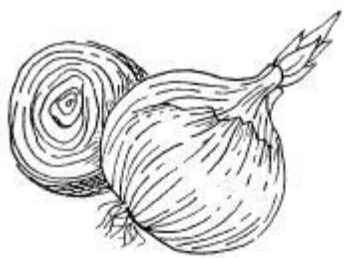
Само собой разумеется, все они должны быть наивысшего качества. В отличие от вина ни один из них не улучшается с возрастом, и будет крайне досадно обнаружить в только что испеченном хлебе прогорклое оливковое масло, сморщенные, сухие оливки и прошлогодний чеснок. Поэтому проявите твердость и выбирайте только самые свежие продукты.

Оливки и оливковое масло

Многие считают оливки, или маслины, только приятным дополнением к аперитиву. Однако пекари относятся к ним как к драгоценным украшениям своих изделий. Зеленые и сочные или черные и жирные, чуть горьковатые на вкус, они очень аппетитно смотрятся на срезе пухлой буханки. Жерар Озе и другие прославленные пекари их не жалеют, а к тому же стараются, чтобы кусочки были солидного размера и не напоминали мелкую крошку. Если вы желаете в точности следовать рецептам Озе, оливки должны быть родом из Прованса.

Масло годится только свежее, холодного отжима и экстрадевственное (для людей последнее условие недопустимо, для оливкового масла оно означает, что его кислотность не должна превышать одного процента).

Лук



Тут все зависит от вашего личного вкуса. Некоторые предпочитают, чтобы лук в тесте был хрустящим, почти сырым и сохранял часть своей горечи. Другие любят нежный, сладковатый, поджаренный в смеси оливкового и сливочного масла. Попробуйте и так и эдак, пригласите на дегустацию друзей и

выберите, что больше нравится вам и им.

Чеснок

Строители египетских пирамид однажды объявили забастовку только потому, что им вовремя не доставили ежедневную порцию чеснока. Греческие борцы и римские гладиаторы в больших количествах ели сырой чеснок, считая, что он придает им силы и мужества. И даже современная медицина не смогла найти для защиты от вампиров средства более надежного, чем зубчик чеснока. В руках хорошего пекаря этот самый сильнодействующий член лукового семейства добавит вкусу хлеба своеобразие и приятную пикантность. В неумелых руках он может забить все остальные запахи и вкусы, а потому использовать его надо с осторожностью.

NB: в середине каждого зубчика имеется *germe*, или маленький зеленый росток, который непременно надо удалить.

Шафран

Как известно, шафран добывают из тычинок крокусов. Их собирают вручную, и для изготовления пятисот граммов шафрана требуется почти семьдесят тысяч цветков. Неудивительно, что это самая дорогая из пряностей. К счастью, его и требуется совсем немного. Хлеб с шафраном идеально подходит к буйабесу, а если вам нравится его вкус, то и к любому рыбному супу, плову, паэлье или ризотто, в рецептах которых упоминается шафран.

Освоив эти вариации, вы, возможно, захотите использовать и более экзотические добавки: анчоусы, грецкие орехи, сыр рокфор, бекон, миндаль, тимьян. Дерзайте: хлеб представляет собой прекрасный фон для самых разнообразных оттенков вкуса и фактуры. Но как и в случае с оливками, луком и чесноком, используйте продукты только самого высокого качества. Вы найдете в этой книге все основные рецепты, а дальше можете сколько угодно экспериментировать в поисках того, что придется по вкусу именно вам. А угощая друзей, не забывайте смачно поцеловать кончики пальцев и похвастаться: «Это хлеб, который я испек собственными руками».

В стародавние времена, еще до того как придумали бублики, евреи в Провансе пекли хлеб по-своему. Это были лепешки в форме кольца; тесто обжаривали в кипящем масле, как блинчики или оладьи, и ели, обмакивая в варенье. Тесто также запекали в виде плетенок с добавлением меда и вишен.

Традиционное тесто для хлеба: baguettes, boules и bâtards

Baguettes

На 800 г теста, которого хватит для выпечки четырех багетов длиной 35 см:

450 г (3½ стакана) белой пшеничной муки (французской T55, если найдете);

7 г (1 чайная ложка без горки) соли;

10 г (3 чайные ложки) быстрорастворимых дрожжей;

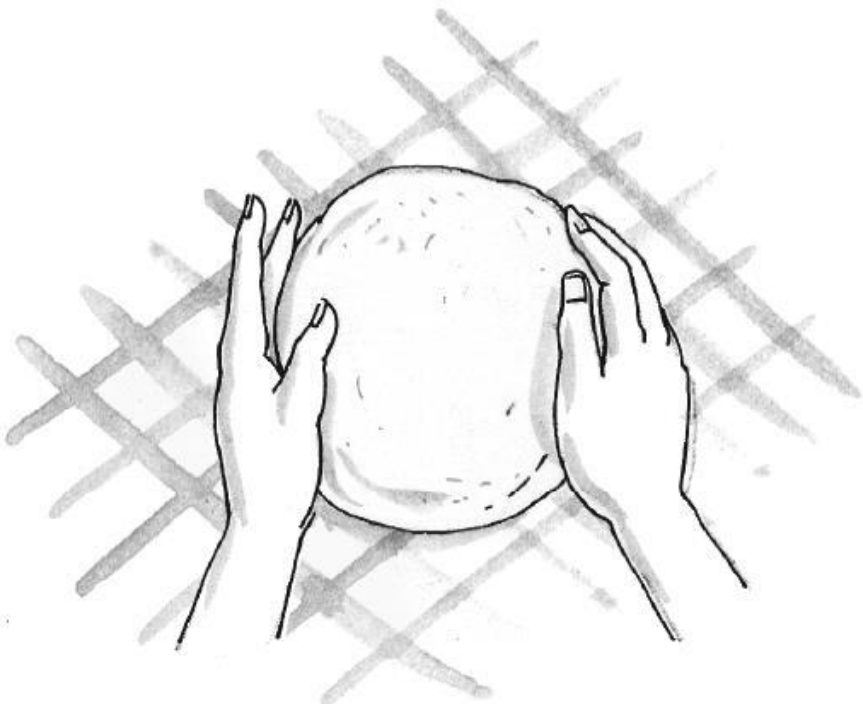
280 мл теплой воды (32–37 °C).

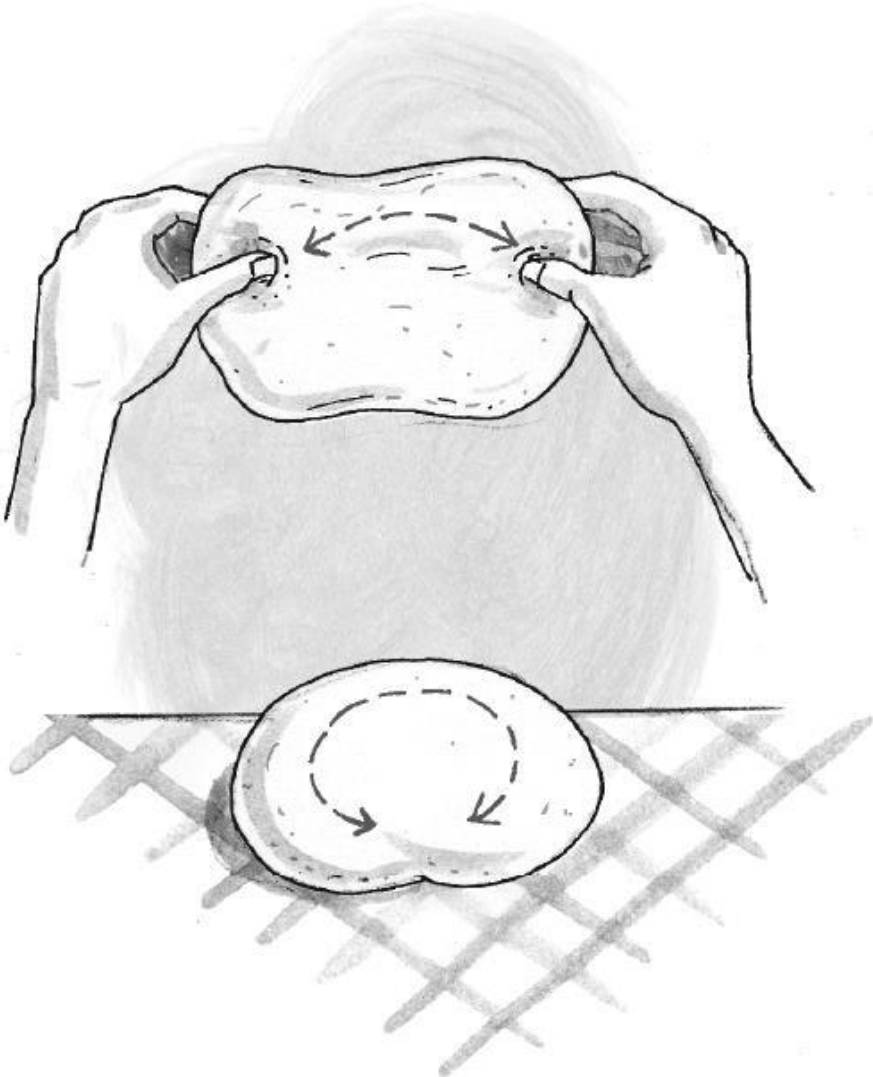
1. Всыпьте муку и соль в миску стационарного миксера, оснащенного венчиком для теста.

Добавьте в смесь дрожжи и вымешивайте на средней или низкой скорости в течение 5–10 минут, постепенно подливая воду, пока тесто не начнет отставать от стенок.

2. Выньте тесто из миксерной чаши и оставьте его «отдохнуть» в течение 10 минут. Затем положите обратно в чашу миксера и вымешивайте на средней скорости 15–20 минут, пока тесто не станет эластичным и податливым или до тех пор, пока оно не пройдет тест «оконного стекла» (см. на с. 83).

3. Положите тесто на чистую кухонную поверхность и сформируйте из него шар (см. на с. 77). Тесто должно быть мягким.





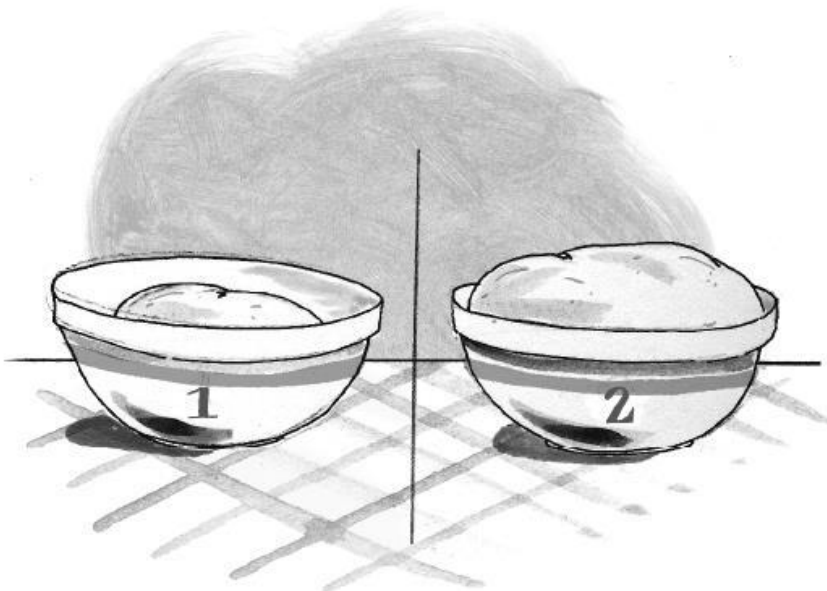
Возьмите шар в руки так, чтобы большие пальцы встретились в центре, и растяните в стороны, как будто открываете книгу (см. на с. 78).

Сложите тесто от краев к центру и снова сформируйте шар.

Переложите в большую миску, накройте пищевой пленкой или влажным кухонным полотенцем и оставьте в защищенном от сквозняков месте при комнатной температуре, пока тесто вдвое не увеличится в объеме, примерно на 45 минут.

4. Аккуратно выньте тесто из миски и разрежьте на 4 части. Сформируйте изделия овальной формы (это будут ваши багеты), вытягивая тесто от центра к краям. На ровной кухонной поверхности расстелите полотенце, присыпанное мукой.

Поместите на него заготовки для багетов, накройте пищевой пленкой или другим кухонным полотенцем, слегка влажным, чтобы на поверхности теста не образовывалась корочка. Оставьте расстаиваться в теплом месте, пока ваши изделия не увеличатся вдвое (см. на с. 80), на 20–25 минут.



5. Сформируйте багеты, растягивая тесто в стороны. Ребром ладони сделайте снизу складку и сложите тесто на сгибе, затем плотно прижмите к поверхности стола, чтобы «запечатать» шов. Раскатывайте тесто ладонями от центра к краям взад-вперед, пока не получится багет нужной длины.

6. Выложите багеты швом вниз на кухонное полотенце, присыпанное мукой, и накройте пищевой пленкой или влажным кухонным полотенцем. Пусть тесто в последний раз поднимется (в течение 35–45 минут, пока багеты не удвоятся в объеме).

7. Тем временем разогрейте духовку до 220 °C.

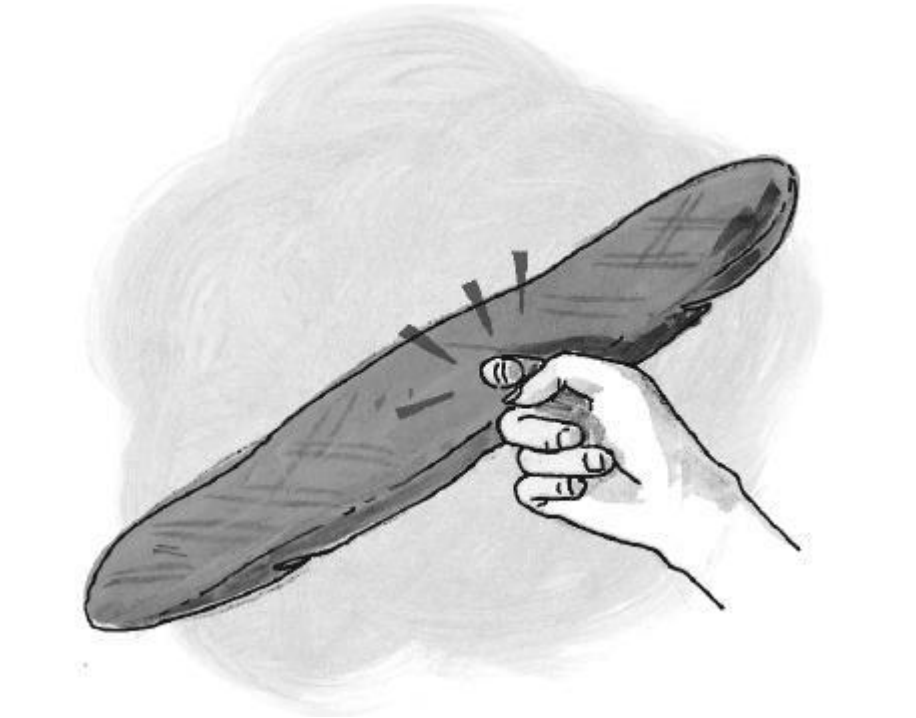
Аккуратно поместите багеты на противень. Смочите их водой с помощью кондитерской кисти.

Острым лезвием сделайте 4–5 неглубоких диагональных разрезов вдоль каждого багета.

8. Перед тем как отправить багеты в духовку, с помощью пульверизатора распылите внутри воду и немедленно закройте дверцу. Благодаря пару на ваших багетах появится аппетитная корочка. Положите багеты в духовку и обрызгайте стенки еще раз в течение первой минуты выпекания.

Держите багеты в духовке 15–20 минут или пока хлеб не станет издавать глухой звук при постукивании костяшками пальцев по нижней части.

Переложите хлеб на решетку и дайте ему остыть, прежде чем нарезать (или разломать) на кусочки.



Тест «оконного стекла»

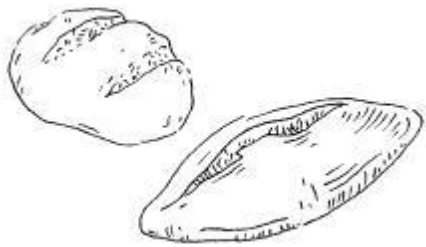
Когда вы замешиваете тесто для хлеба вручную или в миксере, при набухании белков пшеницы образуется глютен (клейковина), который определяет вкус хлеба, его эластичность и мягкость. Благодаря глютену хлеб будет пышным, упругим, с приятным дрожжевым вкусом, что является показателем его хорошего качества.

Чтобы определить, достаточно ли глютена, надо отщипнуть от теста кусок размером с мячик для гольфа. А теперь расплющивайте, тяните и поворачивайте его, истончая тесто, пока оно не станет похоже на прозрачную пленку или оконное стекло. Такая «пленка» должна пропускать свет, но не рваться. Если тесто

рвется, то продолжайте вымешивать его еще несколько минут и потом повторите тест.

Старая пословица гласит: «Если вы встретите на улице пекаря, снимите перед ним шляпу. Он заслуживает уважения».

Boules и bâtards



Из этого количества продуктов получится пара традиционных французских *boules* (круглый хлеб) диаметром 20 см или два-три *bâtards* (популярные буханки в форме торпеды) длиной 15–25 см.

Итак, вам потребуется:

450 г (3½ стакана) белой пшеничной муки (французской T55, если найдете);

7 г (1 чайная ложка без горки) соли;

10 г (3 чайные ложки) быстрорастворимых дрожжей;

280 мл воды.

Этот рецепт теста-основы семья Озе успешно использует вот уже несколько поколений. Меняя комбинации жидкостей (вода, вино и оливковое масло, к примеру) и добавляя к базовому тесту сухофрукты, орехи, оливки, травы, лук, чеснок или сладкую тыкву, вы можете создать массу вариантов конечного продукта — от острых и пикантных до сладких. Из этого теста можно формировать и батоны с начинкой, так называемые «лесенки» *(fougasses)*, и плетенки *(épi)*. Все рецепты, следующие за этим, созданы на его основе. И напоминаю, что хлеб Жерара Озе лучше

всего есть в тот день, когда он выпечен.

1. Всыпьте муку и соль в миску стационарного миксера, оснащенного венчиком для теста.

Добавьте в смесь дрожжи и вымешивайте на средней или низкой скорости в течение 5–10 минут, постепенно подливая воду, пока тесто не начнет отставать от стенок.

2. Выньте тесто из миксерной чаши и оставьте на 10 минут «отдохнуть».

Верните тесто в чашу и вымешивайте на средней скорости в течение 15–20 минут, пока тесто не станет эластичным и податливым или до тех пор, пока оно не пройдет тест «оконного стекла» (см. на с. 83).

3. Положите тесто на чистую кухонную поверхность и сформируйте из него шар. Тесто должно быть мягким.

Возьмите шар в руки так, чтобы большие пальцы встретились в центре, и растяните в стороны, как будто открываете книгу.

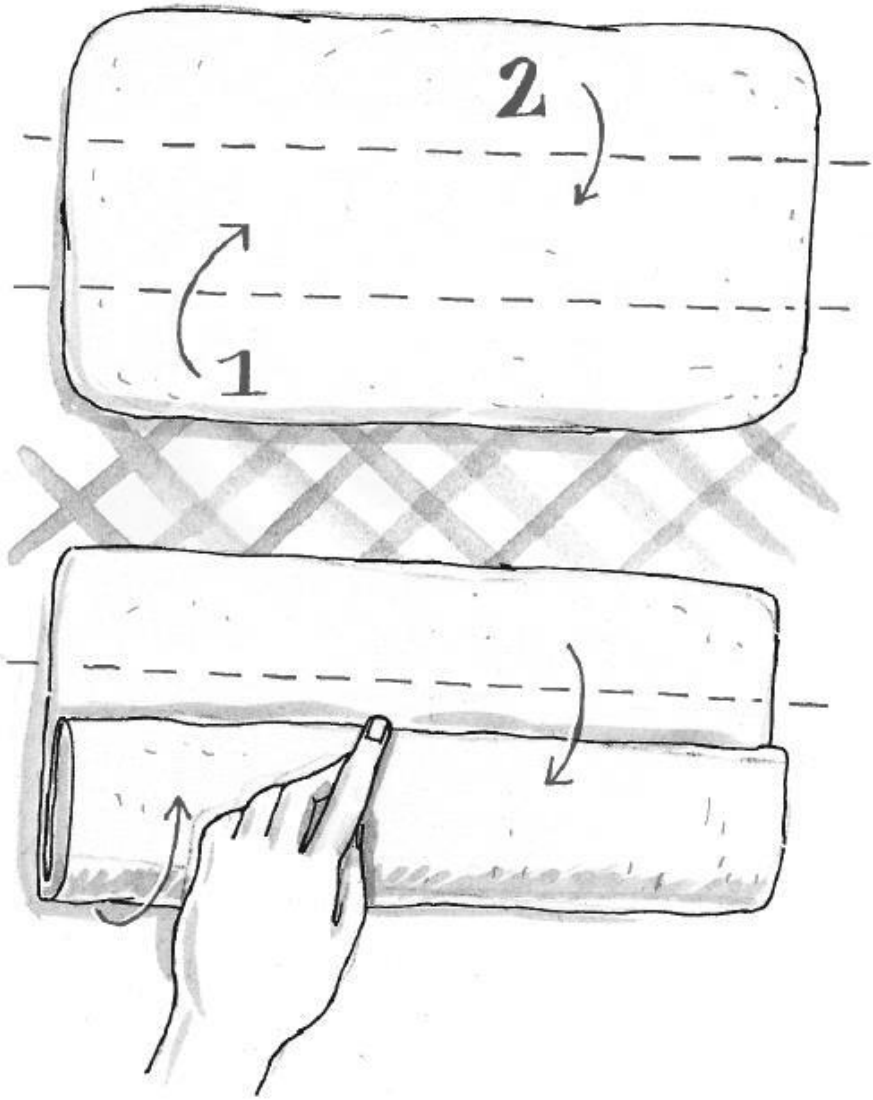
Сверните тесто от краев к центру и снова сформируйте шар.

Переложите тесто в большую миску, накройте пищевой пленкой или влажным кухонным полотенцем и оставьте в защищенном от сквозняков месте при комнатной температуре, пока тесто вдвое не увеличится в объеме, примерно на 45 минут.

Простой тест на первый подъем теста

Чтобы понять, достаточно ли тесто поднялось, ткните в него большим пальцем. Если осталась вмятина, тесто готово. Если отпружинивает, значит тесто поднялось недостаточно.

4. Аккуратно выньте тесто из миски и поместите его на кухонную поверхность. Разрежьте на 2 части (примерно по 400 г каждая) и сформируйте два гладких шарика.



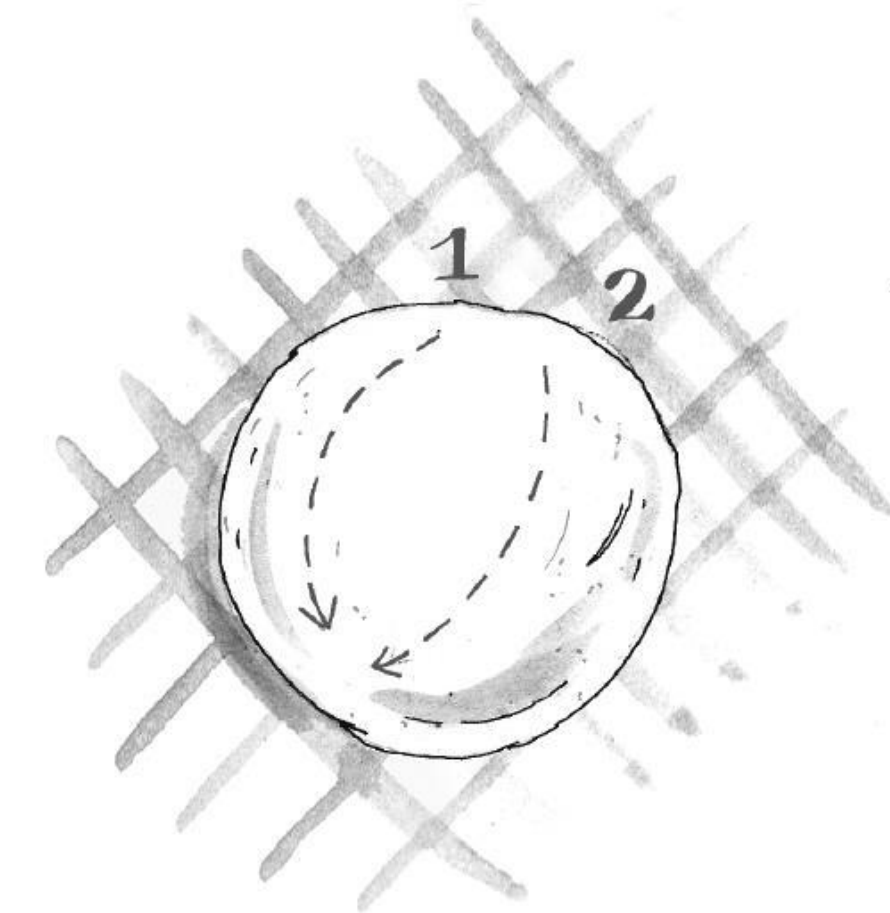
На ровной поверхности в теплом месте без сквозняков расстелите кухонное полотенце, присыпанное мукой. Поместите на полотенце заготовки для *boules* и накройте их пищевой пленкой или влажным кухонным полотенцем, чтобы на поверхности теста не образовывалась корочка. Оставьте расстаиваться при комнатной температуре, пока ваши изделия не увеличатся вдвое, на 20–25 минут.

5. Аккуратно обомните тесто, чтобы вышел углекислый газ. Для формирования *boules* соберите тесто в шар и повторите действия, как в шаге 3.

Чтобы сделать *bâtards*, обомните тесто и придайте ему форму

прямоугольника размером 10 × 25 см. Поверните этот прямоугольник длинной стороной к себе и загните нижнюю треть теста к центру, прижмите. Загните верхнюю часть (см. на с. 89) и «запечатайте» по краю.

6. Выложите ваши *boules* и *bâtards* швом вниз на кухонное полотенце, присыпанное мукой, и накройте пищевой пленкой или влажным кухонным полотенцем. Пусть тесто поднимается при комнатной температуре, в течение 35–45 минут, пока изделия не удвоятся в объеме.



7. Тем временем разогрейте духовку до 220 °C.

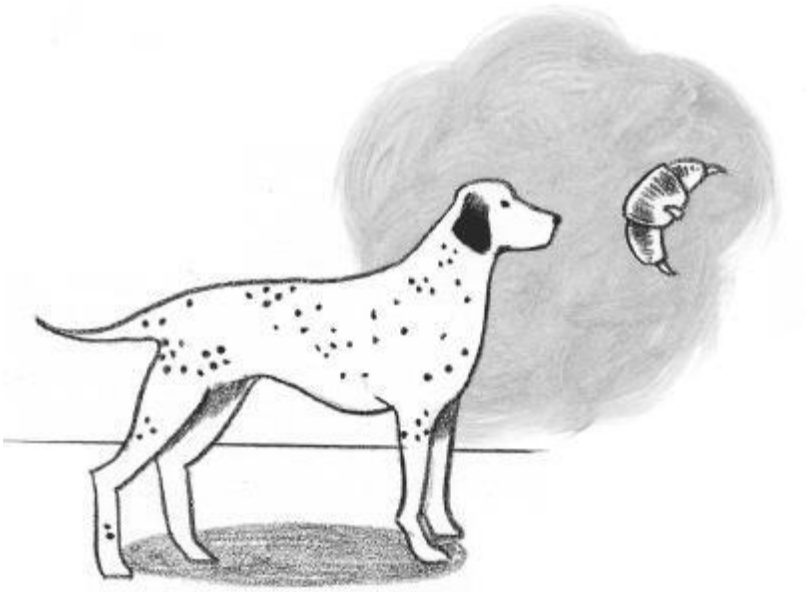
Аккуратно поместите *boules* и *bâtards* на противень. Смочите водой с помощью кондитерской кисти.

Быстрым движением сделайте два неглубоких разреза вдоль каждой буханки, используйте при этом только кончик лезвия (см. на с. 91).

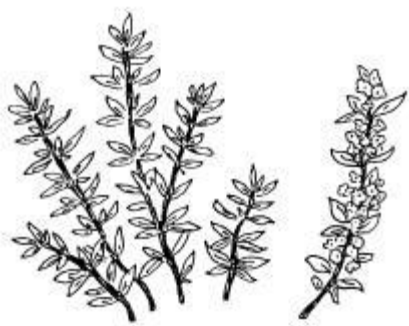
8. Перед тем как отправить тесто в духовку, с помощью пульверизатора распылите внутри воду и немедленно закройте дверцу. Это создаст пар, который способствует образованию хорошей корочки. Положите хлеб в духовку и выпекайте в течение 20–25 минут или пока хлеб не станет издавать глухой звук при постукивании по нижней части костяшками пальцев.

Переложите буханки на решетку и, прежде чем нарезать, дайте им остыть.

Простые варианты на базе теста-основы



Хлеб с тимьяном
Pain au Thym



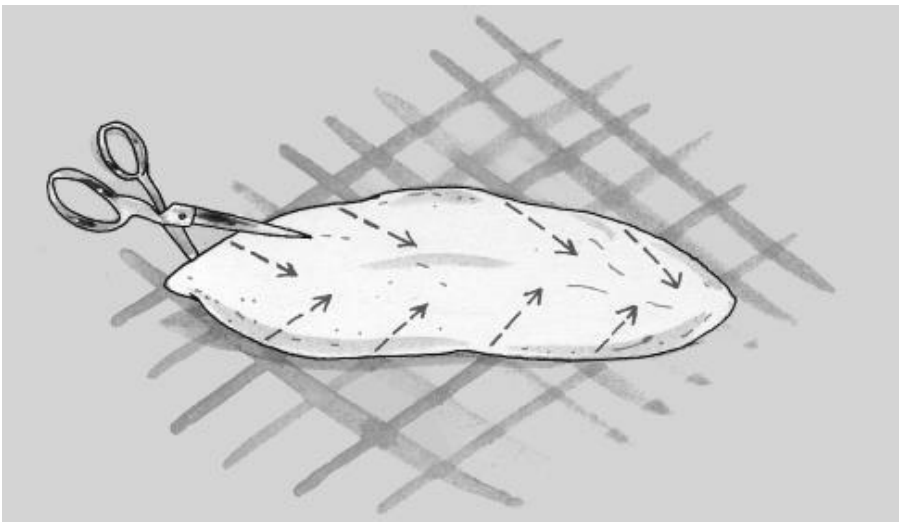
Этот хлеб со свежими листьями тимьяна наполнит вашу кухню неповторимым ароматом Прованса. В булочной Озе он пользуется большой популярностью. Особенно хорош с козьим сыром, а также для того, чтобы подбирать им густую подливку мясных блюд.

Дополнительный шаг. При замешивании теста, когда оно

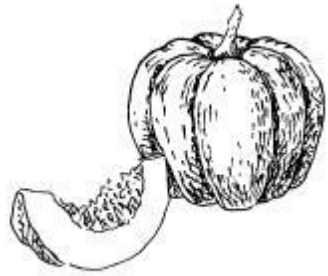
начнет отставать от стенок миксерной чаши (шаг 1), добавьте ¾ стакана свежего тимьяна. Продолжайте вымешивать, пока листья тимьяна не разойдутся по тесту.

Как сделать буханку в виде листика

Эти симпатичные буханки сделаны путем глубоких надрезов острыми ножницами. Тесто в форме *bâtards* разрежьте непосредственно перед тем, как оно пойдет в печь.



Хлеб с тыквой
Pain au Poitron



Крошечные кубики сладкой тыквы, приправленные черным перцем, придают деревенскому хлебу особую пикантность. Такой хлеб отлично подходит к супу. Макать подсушенные кусочки тыквенного хлеба в ароматный бульон — что может быть вкуснее!

Дополнительный шаг. 200 г нарезанной кубиками сладкой (мускатной) тыквы обсыпьте свежемолотым черным перцем. Добавьте тыкву в тесто, после того как оно пройдет тест «оконного стекла» (шаг 3). Вымешивайе тесто с тыквой до тех пор, пока тыква полностью не разойдется по тесту.

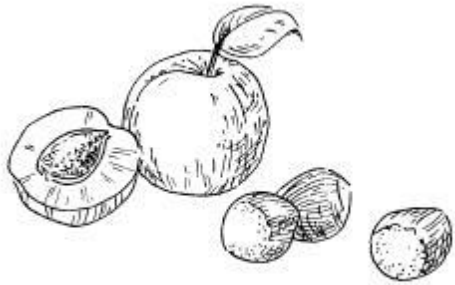
Перед выпечкой смочите буханку водой и по центру сделайте несколько неглубоких диагональных разрезов в виде перевернутой буквы V. Выпекайте хлеб, как обычно.

Изобретение круассана датируют 26 августа 1683 года.

Произошло это в Вене, которая была тогда осаждена турецкой армией. Бригада пекарей, работавших в ночную смену, услышала подозрительные звуки, которые, казалось, исходили из-под земли у них под ногами. Пекари подняли тревогу, и поисковый отряд захватил группу турецких солдат, пытавшихся заминировать городские укрепления и пороховой погреб. Это стало последней неудачей для турков в этой войне. Осада была снята, а турецкая армия отправилась восвояси. В честь окончания осады пекари Вены решили сделать хлеб в форме полумесяца, изображенного на турецком флаге. Такие круассаны пекут сейчас только в Австрии. Его современные потомки из слоеного теста были изобретены в 1920 году и стали со временем особой французской фишкой.

Хлеб с абрикосами и фундуком

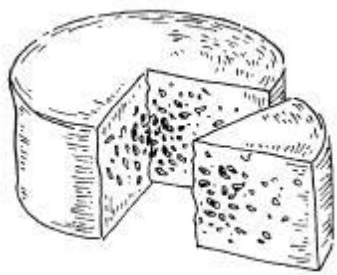
Pain aux Abricots et Noisettes



Намажьте кусочек этого хлеба сливочным или ореховым маслом, джемом или медом, налейте чашку чая — и лучшего завтрака просто не придумать. А если хотите побаловать себя и своих друзей, поджарьте хлеб в тостере или на гриле и подайте с фуа-гра.

Дополнительный шаг. Добавьте в тесто 1 стакан крупно нарубленного ножом фундука и ¾ стакана кураги, нарезанной кубиками, после того как тесто пройдет тест «оконного стекла» (шаг 3). Продолжайте вымешивать, пока орехи и курага равномерно не разойдутся по тесту.

Хлеб с рокфором
Pain au Roquefort



Одно из самых изысканных творений Жерара Озе, которое вызывает почти наркотическую зависимость: решив полакомиться одним кусочком, вы незаметно для себя отрежете и второй, и третий, и так до тех пор, пока не кончится буханка. Этот хлеб бесподобен с зеленым салатом и зажаренным на гриле мясом.

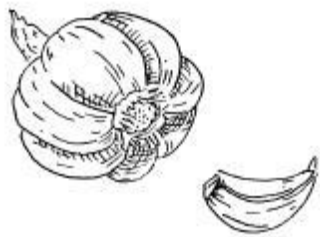
Дайте рокфору хорошо размягчиться при комнатной

температуре, перед тем как добавлять его в тесто.

NB: обратите внимание на то, что, поскольку часть влажности сыра передается тесту, воды в этом рецепте требуется меньше, чем в предыдущих, примерно 200 мл.

Дополнительный шаг. Добавьте 150 г размягченного рокфора в тесто, после того как оно начнет отставать от стенок миксерной чаши (шаг 1). Продолжайте вымешивать, пока сыр полностью не разойдется по тесту.

Хлеб чесночный
Pain à l'Ali

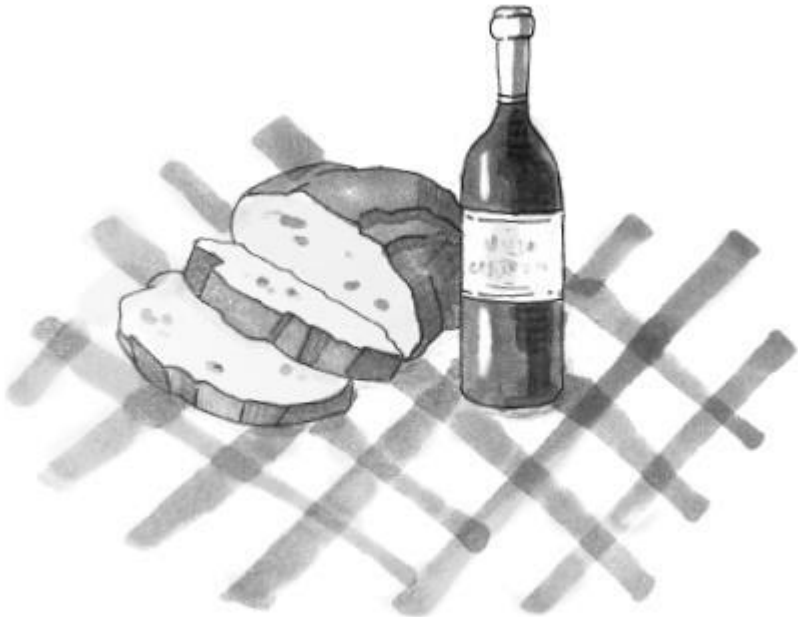


Крошечные кусочки чеснока добавляют прямо в тесто этих невероятно аппетитных буханок. С теплым куском такого хлеба любой сыр покажется изумительно вкусным. Не забывайте, что чеснок должен быть самым свежим и что его следует не давить, а рубить ножом.

NB: это тесто должно быть немного круче, чем тесто-основа, поэтому следует добавлять в него меньше воды, примерно 200 мл.

Дополнительный шаг. 6 зубчиков чеснока мелко нарубите и смешайте со столовой ложкой муки. Когда тесто при замесе начнет легко отходить от стенок миксерной чаши (шаг 1), добавьте к нему чесночную смесь. Продолжайте вымешивать до тех пор, пока чеснок полностью не разойдется по тесту.

Хлеб с добавлением вина



С красным вином и грецкими орехами
Pain aux Noix et Vin Rouge

Не жалейте орехов, если хотите, чтобы они попадались в каждом розоватом кусочке хлеба. Такой хлеб идеально сочетается со всеми сортами сыра, а также с простым зеленым салатом, заправленным оливковым маслом.

Продукты на две буханки:

450 г (3½ стакана) белой пшеничной муки (французской T55, если найдете);

7 г (1 чайная ложка без горки) соли;

10 г (3 чайные ложки) быстрорастворимых дрожжей;
150 мл красного вина;
150 мл воды (32–37 ˚C);
300 г измельченных грецких орехов.

1. Всыпьте муку и соль в чашу стационарного миксера, оснащенного венчиком для теста.

Добавьте в смесь дрожжи и вымешивайте на средней или низкой скорости в течение 5–10 минут, постепенно подливая воду и вино, пока тесто не начнет отставать от стенок. Введите в тесто измельченные орехи и продолжайте месить, пока орехи равномерно не разойдутся по тесту.

2. Выньте тесто из миксерной чаши и оставьте «отдохнуть» на 10 минут.

Положите тесто обратно в чашу и вымешивайте на средней скорости в течение 15–20 минут, пока тесто не станет эластичным и податливым или до тех пор, пока оно не пройдет тест «оконного стекла» (см. на с. 83).

3. Положите тесто на чистую кухонную поверхность и сформируйте из него шар.

Возьмите шар в руки так, чтобы большие пальцы встретились в центре, и растяните в стороны, как будто открываете книгу.

Сверните тесто от краев к центру и сформируйте гладкий шар.

Переложите тесто в большую миску, накройте пищевой пленкой или влажным кухонным полотенцем и оставьте в защищенном от сквозняков месте при комнатной температуре, пока тесто вдвое не увеличится в объеме, примерно на 45 минут.

4. Аккуратно выньте тесто из миски и поместите его на чистую кухонную поверхность. Разделите на 2 части (примерно 400 г каждая) и сформируйте два гладких шарика (как после первого подъема теста). Оставьте в теплом, без сквозняков, месте, положив на кухонное полотенце, присыпанное мукой. Накройте пищевой пленкой или другим кухонным полотенцем, слегка влажным, чтобы на поверхности теста не появилась корочка. Тесто должно расстаиваться при комнатной температуре, пока не увеличится вдвое, в течение 20–25 минут.

5. Сформируйте буханки, предварительно обмяв тесто, чтобы вышел углекислый газ.

Чтобы сделать *boules*, соберите тесто в шар и далее повторите действия, как в шаге 3.

Чтобы сделать *bâtards*, придайте тесту форму прямоугольника размером 10 × 25 см. Поверните этот прямоугольник длинной стороной к себе и загните нижнюю треть теста к центру,

прижмите. Загните верхнюю часть и «запечатайте» по краю.

6. Выложите буханки швом вниз на кухонное полотенце, присыпанное мукой, и накройте пищевой пленкой или влажным кухонным полотенцем. Пусть тесто в последний раз поднимается при комнатной температуре, в течение 35–45 минут, пока буханки не удвоятся в объеме.

7. Тем временем разогрейте духовку до 220 ˚С.

Аккуратно поместите хлеб на противень. Смочите тесто водой с помощью кондитерской кисти.

Двумя быстрыми движениями сделайте вдоль каждой буханки неглубокие разрезы. Используйте для этого только кончик ножа.

8. Перед тем как отправить хлеб в духовку, с помощью пульверизатора распылите внутри воду и немедленно закройте дверцу. Это создаст пар, благодаря которому на ваших изделиях получится аппетитная корочка.

Положите хлеб в духовку и выпекайте в течение 15–20 минут или пока буханки не станут издавать глухой звук при постукивании по нижней части костяшками пальцев.

Переложите хлеб на решетку и, прежде чем нарезать, дайте ему остыть.

Варианты. Для всех видов хлеба, приготовленного с добавлением вина, общий объем жидкости на указанное количество сухих продуктов всегда остается одинаковым — 280 мл. Но соотношение жидких ингредиентов может варьироваться от рецепта к рецепту.

Хлеб с луком и белым вином
Pain aux Oignons et Vin Blanc

Из этого хлеба с тонким ароматом поджаренного лука и белого вина хорошо делать тосты и потом макать их в горячий суп.

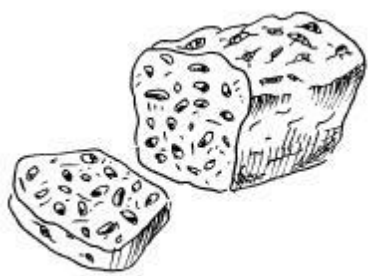
NB. Часть вина в этом рецепте используется для дегласировки сковороды, в которой пассируется лук.

Подготовка лука. Мелко нарежьте две небольшие луковицы. На сковороде растопите 25 г сливочного масла, добавьте нарезанный лук и обжаривайте на небольшом огне, пока лук не станет мягким и слегка золотистым. Добавьте 50 мл белого вина и, помешивая, доведите до кипения. Снимите сковороду с огня, отделите лук от жидкости и поставьте охлаждаться отдельно.

Комбинация жидкостей. В соус, оставшийся после гласировки, добавьте белое вино, чтобы общий объем составил 140 мл. Смешайте с водой (140 мл) и сухими ингредиентами.

Дополнительный шаг. После того как тесто пройдет тест «оконного стекла», добавьте пассерованный лук и продолжайте вымешивать, пока лук полностью не разойдется по тесту.

Хлеб винодела
Pain au Vigneron



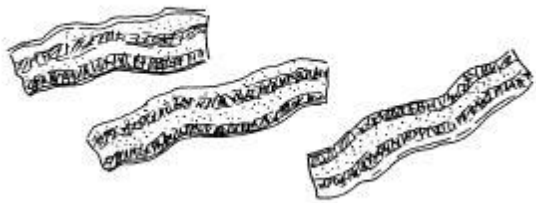
Среди постоянных покупателей Озе этот хлеб, щедро сдобренный орехами и сладким изюмом, пользуется особой популярностью осенью. Из него можно делать чудесные тосты для завтрака и намазывать их маслом, джемом или медом. А если вам хочется чего-нибудь оригинального, предложите их к фуа-гра или сыру.

Комбинация жидкостей. К 180 мл красного вина добавьте 100 мл воды.

Дополнительный шаг. Грецкие орехи в этом рецепте не

используются. Вместо них добавьте по $1/3$ стакана (примерно 50 г) изюма, измельченного миндаля и лесных орехов, а также по две столовые ложки кедровых орешков и фисташек в тесто сразу после того, как оно поднимется (шаг 3).

Хлеб с беконом
Pain au Bacon



Хрустящие кусочки поджаренного бекона придают этому деревенскому хлебу удивительный аромат, который не меркнет даже в сочетании с такими сильными блюдами, как *choucroute* и *cassoulet*[20]. Хорош он также с супом и овощами.

Подготовка ингредиентов. Нарежьте 200 г бекона на небольшие кусочки размером 1 × 0,5 см. Обжарьте бекон в сковороде на сильном огне до хрустящей корочки. Слейте жир. Налейте в сковородку ¾ стакана белого вина и доведите до кипения. Слейте жидкость и охладите ее отдельно от бекона.

Комбинация жидкостей. Налейте слитую со сковородки жидкость в мерный стакан и добавьте белого вина, чтобы довести объем до ¾ стакана (около 180 мл). Смешайте со 100 мл воды и сухими ингредиентами.

Дополнительный шаг. Когда тесто при замесе начнет хорошо отходить от стенок миксерной чаши (шаг 1), добавьте к нему обжаренный бекон. Продолжайте вымешивать, пока бекон полностью не разойдется по тесту.

Согласно поверью, крошки, упавшие со стола, следует сжечь. Иначе велика вероятность, что после смерти вам придется вечно вынимать хлебные крошки из собственных глаз

или вытаскивать их из бездонной корзины.

Хлеб с оливковым маслом

Хлеб с зелеными и черными оливками
Pain aux Olives

Этого хлеба надолго не хватает, потому что от него то и дело норовишь отщипнуть кусочек. Нарезанный на маленькие квадратики, он будет весьма уместен на подносе с закусками, сыром и соусами. Хорош он и с горячими мясными блюдами, и с зеленым салатом, заправленным оливковым маслом, и вообще с

любыми салатами.

Продукты на две буханки:

450 г (3½ стакана) белой пшеничной муки (французской T55, если найдете);

7 г (1 чайная ложка без горки) соли;

10 г (3 чайные ложки) быстрорастворимых дрожжей;

180 мл теплой воды (32–37 °C);

100 мл оливкового масла;

100 г измельченных черных оливок без косточек;

100 г измельченных зеленых оливок без косточек;

2 столовые ложки *herbes de Provence*, прованских трав (смесь тимьяна, розмарина, базилика, орегано и чабера).

1. Всыпьте муку и соль в чашу стационарного миксера, оснащенного венчиком для теста.

Добавьте в смесь дрожжи и вымешивайте на средней или низкой скорости в течение 5–10 минут, постепенно подливая воду и оливковое масло, пока тесто не начнет отставать от стенок. Введите в тесто нарезанные оливки и смесь прованских трав и продолжайте вымешивать, пока оливки и травы не разойдутся по тесту.

2. Выньте тесто из миксерной чаши и оставьте «отдохнуть» на 10 минут.

Верните тесто в чашу и вымешивайте на средней скорости в течение 15–20 минут, пока тесто не станет эластичным и податливым или до тех пор, пока оно не пройдет тест «оконного стекла» (см. на с. 83).

3. Положите тесто на чистую кухонную поверхность и сформируйте из него шар.

Возьмите шар в руки так, чтобы большие пальцы встретились в центре, и растяните в стороны, как будто открываете книгу.

Сверните тесто от краев к центру и снова сформируйте шар.

Переложите тесто в большую миску, накройте пищевой пленкой или влажным кухонным полотенцем и оставьте в защищенном от сквозняков месте при комнатной температуре, пока тесто вдвое не увеличится в объеме, примерно на 45 минут.

4. Аккуратно выньте тесто из миски и поместите на чистую кухонную поверхность. Разделите на 2 части (примерно 400 г каждая) и сформируйте два гладких шарика (как после первого подъема теста). Оставьте в теплом, без сквозняков, месте, положив на кухонное полотенце, присыпанное мукой. Накройте пищевой пленкой или другим кухонным полотенцем, слегка влажным, чтобы на поверхности теста не появилась корочка.

Тесто должно расстаиваться при комнатной температуре, пока не увеличится вдвое, в течение 20–25 минут.

5. Сформируйте буханки, предварительно обмяв тесто, чтобы вышел углекислый газ.

Чтобы сделать *boules*, соберите тесто в шар и далее повторите действия, как в шаге 3.

Чтобы сделать *bâtards*, придайте тесту форму прямоугольника размером 10 × 25 см. Поверните этот прямоугольник длинной стороной к себе и загните нижнюю треть теста к центру, прижмите. Загните верхнюю часть и «запечатайте» по краю.

6. Выложите буханки швом вниз на кухонное полотенце, присыпанное мукой, и накройте пищевой пленкой или влажным кухонным полотенцем. Пусть тесто в последний раз поднимется при комнатной температуре, в течение 35–45 минут, пока буханки не удвоятся в объеме.

7. Тем временем разогрейте духовку до 220 °C.

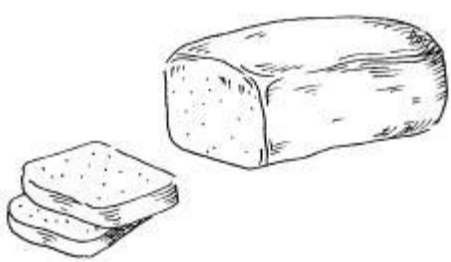
Аккуратно поместите хлеб на противень. Смочите тесто водой с помощью кондитерской кисти.

Двумя быстрыми движениями сделайте вдоль каждой буханки неглубокие разрезы. Используйте для этого только кончик ножа.

8. Перед тем как отправить хлеб в духовку, с помощью пульверизатора распылите внутри воду и немедленно закройте дверцу. Это создаст пар, который способствует образованию хорошей корочки. Положите хлеб в духовку и выпекайте в течение 15–20 минут или пока буханки не станут издавать глухой звук при постукивании по нижней части костяшками пальцев.

Переложите хлеб на решетку и, прежде чем нарезать, дайте ему остыть.

Хлеб рыбацкий
Pain Bouillabaisse



Этот хлеб назван так в честь знаменитого рыбного супа и содержит те же добавки, что и буйабес: шафран, фенхель, чеснок и *herbes de Provence*. Из него хорошо делать небольшие квадратные тосты, поджаренные на гриле или в масле, и украшать их кусочком маринованной рыбы или бросать в рыбный суп. Не менее вкусен он и с чесночным майонезом *(Provençal aioli)*.

Предварительная подготовка. Просейте щепотку шафрана в смесь муки и соли.

Комбинация жидкостей. Смешайте ¾ стакана воды и ½ стакана оливкового масла и добавьте к сухим ингредиентам.

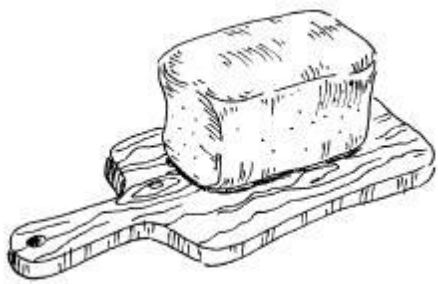
Дополнительные шаги. Введите в тесто две чайные ложки фенхеля и одну чайную ложку *herbes de Provence* сразу после того, как будут добавлены жидкие ингредиенты.

Чеснок мелко нарубите и смешайте с мукой. Столовую ложку чесночной смеси добавьте в тесто после того, как оно пройдет тест «оконного стекла» (шаг 2). Продолжайте вымешивать, пока чеснок не разойдется по тесту.

В былые времена детей с плохим аппетитом родители поощряли, рассказывая, что тот, кто доедает хлеб за столом, даже черствый и плесневелый, обязательно найдет на земле монетку.

Хлеб сладкий дрожжевой

Молочный хлеб
Pain au Lait



Этот хлеб особенно хорош для завтрака — на него можно намазывать масло, джем или мед. Так как он довольно компактный, то отлично подходит и для изготовления сэндвичей. Жерар любит есть его с сыром или ветчиной, но охотно признает, что и сочетание с маслом и растопленным шоколадом получается весьма удачным. Обычно молочный хлеб печется в виде торпеды, а по особым случаям из него можно сделать и плетенку.

Продукты на две буханки:

450 г (3½ стакана) белой пшеничной муки (французской T55, если найдете);

7 г (1 чайная ложка без горки) соли;

10 г (3 чайные ложки) быстрорастворимых дрожжей;

15 г размягченного сливочного масла;

30 г сухого молока;

20 г сахара;

230 мл теплой воды (32–37 °C);

1 взбитое яйцо для глазировки (по желанию).

1. Всыпьте муку и соль в чашу стационарного миксера, оснащенного венчиком для теста.

Добавьте в смесь дрожжи и сливочное масло. Вымешивайте на средней или низкой скорости в течение 5–10 минут, постепенно подсыпая сухое молоко и сахарный песок, пока тесто не начнет отставать от стенок.

2. Выньте тесто из миксерной чаши и оставьте «отдохнуть» на 10 минут.

Верните тесто в чашу и вымешивайте на средней скорости в течение 15–20 минут, пока тесто не станет эластичным и податливым или до тех пор, пока оно не пройдет тест «оконного стекла» (см. на с. 83).

3. Положите тесто на чистую кухонную поверхность и сформируйте из него шар.

Возьмите шар в руки так, чтобы большие пальцы встретились в центре, и растяните в стороны, как будто открываете книгу.

Сверните тесто от краев к центру и снова сформируйте из него шар.

Переложите в большую миску, накройте пищевой пленкой или влажным кухонным полотенцем и оставьте в защищенном от сквозняков месте при комнатной температуре, пока тесто вдвое не увеличится в объеме, примерно на 45 минут.

4. Аккуратно выньте тесто из миски и поместите его на чистую кухонную поверхность. Разделите на 2 части (примерно 400 г каждая) и сформируйте два гладких шарика (как после первого подъема теста). Если хотите испечь плетенки, нарежьте тесто на 6 равных частей и тоже сформируйте шарики.

Оставьте тесто в теплом, без сквозняков, месте, положив на кухонное полотенце, присыпанное мукой. Накройте пищевой пленкой или другим кухонным полотенцем, слегка влажным, чтобы на поверхности теста не появилась корочка. Тесто должно расстаиваться при комнатной температуре, пока не увеличится вдвое, в течение 20–25 минут.

5. Сформируйте буханки, предварительно обмяв тесто, чтобы

вышел углекислый газ.

Чтобы сделать *bâtards*, придайте тесту форму прямоугольника размером 10 × 25 см. Поверните этот прямоугольник длинной стороной к себе и загните нижнюю треть теста к центру, прижмите. Загните верхнюю часть и «запечатайте» по краю.

Из этого теста можно сделать и плетенки. Для этого раскатайте каждый из шести шариков, чтобы получились жгуты длиной 20 см. На одну плетенку потребуется три жгута. Соедините их с одного конца и заплетите в косичку, перекрывая одну прядь другой. В конце жгуты соедините, защипнув вместе, как вы делали, чтобы начать косичку.

6. Выложите буханки (*bâtards* — швом вниз) на кухонное полотенце, присыпанное мукой, и накройте пищевой пленкой или влажным кухонным полотенцем. Пусть тесто в последний раз поднимется при комнатной температуре в течение 35–45 минут, пока буханки не удвоятся в объеме.

7. Тем временем разогрейте духовку до 220 °C.

Аккуратно поместите хлеб на противень. Смочите водой или смажьте взбитым яйцом с помощью кондитерской кисти. При желании можно посыпать сверху кунжутом или сахаром.

Двумя быстрыми движениями сделайте вдоль каждой буханки неглубокие разрезы. Используйте для этого только кончик ножа.

8. Перед тем как отправить хлеб в духовку, с помощью пульверизатора распылите внутри воду и немедленно закройте дверцу. Это создаст пар, который способствует появлению хорошей корочки. Положите хлеб в духовку и выпекайте в течение 20 минут, если хотите, чтобы корочка была мягкой. Чтобы хлеб получился более хрустящим, время выпечки нужно увеличить на 5 минут.

Переложите хлеб на решетку и, прежде чем нарезать, дайте ему остыть.

Хлеб «Лесенка»
Fougasse

На первый взгляд это изделие может показаться довольно сложным, но на самом деле оно представляет собой обычный батон, расплющенный, украшенный декоративными надрезами и сложенный пополам так, чтобы вместить сладкую или острую начинку.

Продукты на две буханки:

450 г (3½ стакана) белой пшеничной муки (французской T55, если найдете);

7 г (1 чайная ложка без горки) соли;

10 г (3 чайные ложки) быстрорастворимых дрожжей;

15 г размягченного сливочного масла;

30 г сухого молока;

20 г сахара;

230 мл теплой воды (32–37 °C);

1 взбитое яйцо для глазировки (по желанию).

1. Всыпьте муку и соль в чашу стационарного миксера, оснащенного венчиком для теста.

Добавьте в смесь дрожжи и сливочное масло. Перемешивайте на средней или низкой скорости в течение 5–10 минут, постепенно подсыпая сухое молоко и сахарный песок, пока тесто не начнет отставать от стенок.

2. Выньте тесто из миксерной чаши и оставьте его «отдохнуть» на 10 минут.

Верните тесто в чашу и вымешивайте на средней скорости в течение 15–20 минут, пока тесто не станет эластичным и податливым или до тех пор, пока оно не пройдет тест «оконного стекла» (см. на с. 83).

3. Положите тесто на чистую кухонную поверхность и сформируйте из него шар.

Возьмите шар в руки так, чтобы большие пальцы встретились в центре, и растяните в стороны, как будто открываете книгу.

Сверните тесто от краев к центру и снова сформируйте шар.

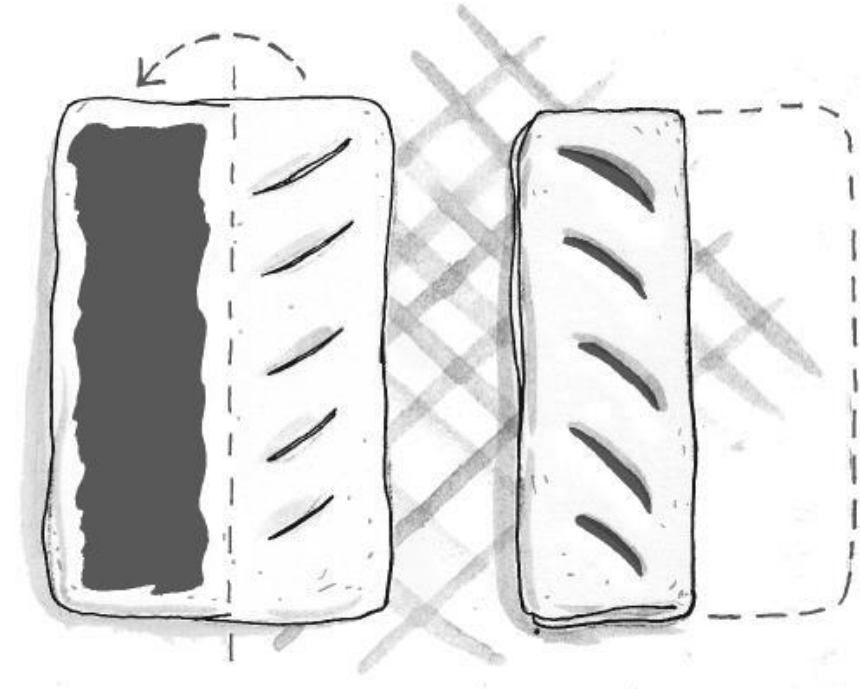
Переложите в большую миску, накройте пищевой пленкой или влажным кухонным полотенцем и оставьте в защищенном от сквозняков месте при комнатной температуре, пока тесто вдвое не увеличится в объеме, примерно на 45 минут.

4. Аккуратно выньте тесто из миски и поместите его на чистую кухонную поверхность. Разделите на 2 части (примерно 400 г каждая) и сформируйте два гладких шарика (как после первого подъема теста). Оставьте в теплом, без сквозняков, месте, положив на кухонное полотенце, присыпанное мукой. Накройте пищевой пленкой или другим кухонным полотенцем, слегка влажным, чтобы на поверхности теста не появилась корочка. Тесто должно расстаиваться при комнатной температуре, пока не увеличится вдвое, в течение 20–25 минут.

5. Разогрейте духовку до 220 °C.

Сформируйте *fougasse*, предварительно обмяв тесто, чтобы вышел углекислый газ. Придайте тесту форму прямоугольников размером 10 × 25 см. На одну половину прямоугольника положите начинку (см. на с. 144), оставляя по краю примерно 1 см теста. На другой половине сделайте несколько косых разрезов. Это будет верхушка буханки. Закройте ею начинку и плотно защипните края (см. на с. 143).

6. Осторожно переложите *fougasse* на противень. Смажьте водой или взбитым яйцом с помощью кондитерской кисти. При желании можно посыпать сверху кунжутом или сахаром.



Пикантные fougasse

На одну буханку потребуется ¼—½ стакана начинки:

- оливковая паста (тапенада);
- томатный соус с ломтиками чоризо или другой острой колбасы толщиной ¼ см;
- грибы со сливками;
- анчоусы со сливками;
- нарезанный кубиками чеснок и петрушка;
- козий сыр;
- рокфор и дробленые грецкие орехи.

Перед тем как отправить хлеб в духовку, с помощью пульверизатора распылите внутри воду и немедленно закройте дверцу. Это создаст пар, который способствует образованию хорошей корочки. Положите хлеб в духовку и выпекайте в течение 20 минут.

Готовый хлеб переложите на решетку и, прежде чем нарезать, дайте ему остыть.

«Вывалять хлеб в грязи — значит потерять год собственной жизни».

Сладкие fougasse

Особенно хороши на завтрак или в качестве дополнения к чаю.

1. После того как разделите тесто на два шарика (шаг 4), обваляйте тесто в сахарном песке. Затем оставьте в теплом месте для расстойки.

2. Щедро посыпьте тесто сахаром, прежде чем сложить его пополам (шаг 5).

Хлеб и вино

Большинство из нас особо не задаются вопросом, какое вино с каким хлебом следует пить. Мы просто протягиваем руку и хватаем ближайшую бутылку и буханку. Это большая ошибка, как становится ясным из приведенных ниже рекомендаций известных экспертов Джоя В. Ланда и Джозефа Уриса. Традиционные *baguettes, boules* и *bâtards* не включены в список, поскольку к ним подходит любое вино.

Среди рекомендованных вин вы найдете и обычные, те, что можно купить в большинстве универсамов, и редкие, исключительные. Винтажи не указаны, для того чтобы не пугать тех читателей, которые еще не совсем освоились в разнообразном и восхитительном мире вин.

Хлеб с тимьяном
«Сансер», белое
«Савеньер»
«Шатонеф-дю-Пап», красное

Хлеб с тыквой
«Кот-дю-Ванту», красное
«Сен-Жозеф», красное
«Минервуа», красное

Хлеб с абрикосами и фундуком
«Мускат де Бом-де-Вениз»
«Сотерн»
«Кондрие»

Хлеб с сыром рокфор
«Тауни Порт» пяти- или десятилетней выдержки
«Вон-Романе» или «Поммар»
«Сотерн»

Хлеб чесночный
Розовое вино из Прованса
«Гассак», красное
«Бандоль», красное

Хлеб с красным вином и грецкими орехами
«Бержерак», красное
«Мадиран»
Розовое шампанское

Хлеб с луком и белым вином
«Кот-дю-Ванту» или «Русийон», красное
«Шатонеф-дю-Пап», белое
«Кондрие» или «Кроз-Эрмитаж», белое

Хлеб винодела
Сухой охлажденный херес
«Кот-дю-Ванту», белое
«Мускат де Бом-де-Вениз»

Хлеб с беконом
Сам по себе: «Кроз-Эрмитаж»
С cassoulet: «Корнас» или кагор
С choucroute: «Пино Гри Эльзас»
С супом: «Корбьер», красное

Хлеб с зелеными и черными оливками

«Кот-дю-Рон-Вилаж», красное
Кагор
«Кот-Роти»

Хлеб рыбацкий
«Тавель», розовое

«Шатонеф-дю-Пап», белое
«Эрмитаж», белое

Хлеб молочный
На завтрак: черный кофе и арманьяк
На ланч с сэндвичами: «Кот-дю-Рон», белое или красное
Со сливочным маслом и шоколадом: «Баньюлс»

Fougasses
Со сладкой начинкой: обычное или игристое «Вувре»
«Бандоль», розовое
С острой начинкой: «Кот-дю-Рон», белое
«Креман-де-Бургонь»

Благодарности

Авторы редко тестируют рецепты, которые включают в свои книги, и этот труд не стал исключением.

Кэтлин Хакетт, булочная в лице одной женщины, проделала всю эту бесценную и кропотливую работу на кухне — она проверила все рецепты, выпекла и продегустировала хлеб.

Джой В. Лэнд и Джозеф Урис, выносливость которых в обращении со штопором вызывает восхищение, открыли бесчисленное количество бутылок в поисках идеальных вин для сопровождения каждого рецепта.

Благодаря Эйли Коллинз мука и слова, предоставленные Жераром Озе и мной, соединились в одно целое и обратились в этот манускрипт.

А мой многострадальный редактор Джон Сигал добавил несколько важных штрихов, чтобы улучшить текст.

Всем вам, un très grand merci[21].

Во вклейке использованы фотографии, предоставленные правообладателями:

© GettyImages/Photology1971

© GettyImages/Avtor

© GettyImages/RAYES

© Shutterstock/FOTODOM/RogerMechan (Isle de Re France. Rear view of cyclist riding traditional bike on cobbled roadway with wrapped baguette bread secured onto rear rack of cycle. Shops snd House in background.)

© GettyImages/Inna Skaldutska

© Shutterstock/FOTODOM/Tom Plevnik (PARIS, FRANCE — OCTOBER 2, 2019: Traditional french bakery shop).

© GettyImages/wwing

© GettyImages/Noble Nature

© GettyImages/Creativel

© GettyImages/RAYES
© GettyImages/Claudiad
© GettyImages/ILIA KALINKIN
© GettyImages/alle12
© GettyImages/ed chechine
© GettyImages/GMVozd
© GettyImages/Proxima13
© GettyImages/alvarez
© GettyImages/egiss
© GettyImages/LauriPatterson
© GettyImages/tvirbickis

В оформлении книги также использованы материалы, предоставленные правообладателями:
© GettyImages/Pronina Marina
© GettyImages/azgek
© GettyImages/istrejman
© GettyImages/Pimpay
© GettyImages/Anton Tokarev
© GettyImages/Irina Vaneeva
© GettyImages/Epine_art
© GettyImages/Genzi
© GettyImages/Alhontess
© GettyImages/VectorGoods
© GettyImages/SpicyTruffel
© Shutterstock/FOTODOM/Elena_Nevskaya
© Shutterstock/FOTODOM/Yellow Dahlia
© Shutterstock/FOTODOM/Natalya Levish
© Shutterstock/FOTODOM/Natalia Koltsova

Иллюстрации

«Каждая буханка изготавливается вручную, façonnage à la main, и это, надо сказать, пленительный процесс.

Заранее взвешенные куски теста… по очереди берут в руки, крутят, хлопают, свивают, разворачивают и щиплют до тех пор, пока они не приобретают знакомые очертания продукта, который мы привыкли видеть на полках. Это похоже на скоростную лепку скульптур».

«…Стандартный, тонкий багет лучше всего съедать совсем свежим: он остается таким четыре или пять часов после выпечки,

не больше.

Поэтому покупатели нередко заходят в булочную дважды: утром и после полудня, чтобы купить новую партию к обеду».

«Когда полки заполнены товаром, столы и столики выставляются на улицу. Никто ни секунды не сомневается в том, что солнце будет сиять весь день, точно так же, как оно исправно это делало последние три месяца.

Ставни на витринах распахиваются, жалюзи поднимаются, и в магазин просачивается сероватый утренний свет».

«К шести часам полки заполнятся буханками: пышными и высокими, длинными и тонкими, пухлыми и круглыми, простыми или причудливо украшенными, выпеченными из ржи и пшеницы, с отрубями и чесноком, с сыром рокфор, оливками или грецкими орехами».

«Настоящие мастера своего дела нередко страдают особой формой скромности и уверяют, что их искусство не требует почти никаких усилий и доступно практически каждому».

«Хлеб — это один из самых древних источников радости на свете, а потому, тщательно следуя инструкциям Жерара Озе, вы легко сможете доставить радость себе, своей семье и друзьям».

«…Крестьяне, сами выпекавшие хлеб, захотели внести в свою обычную еду разнообразие и стали добавлять к муке и воде оливки, сыр, тимьян, орехи, бекон, молоко и так далее — все, что росло или производилось у них на фермах…»

«Освоив базовые вариации, вы, возможно, захотите использовать и более экзотические добавки: анчоусы, грецкие орехи, сыр рокфор, бекон, миндаль, тимьян. Дерзайте: хлеб представляет собой прекрасный фон для самых разнообразных оттенков вкуса и фактуры».

«Намажьте кусочек этого хлеба сливочным или ореховым маслом, джемом или медом, налейте себе чашку чая — и лучшего завтрака просто не придумать».

«Этого хлеба надолго не хватает, потому что от него то и дело норовишь отщипнуть кусочек».

«Деревенский хлеб с крошечными кубиками сладкой тыквы, посыпанными черным перцем, вкуснее всего макать в суп. Фермеры любят делать из него сухари, которые кладут в бульон».

notes

Примечания

1

«Желтые страницы» *(фр.)*.

2

Дворец хлеба *(фр.)*.

З

Булочная, пекарня *(фр.)*.

4

Аромат дома *(фр.)*.

5

Вот такая проблема *(фр.)*.

6

Деревенский хлеб, хлеб с отрубями, цельнозерновой хлеб *(фр.)*.

7

Разумеется *(фр.)*.

8

К оружию, пекари! *(фр.)*

9

Булочки *(фр.)*.

10

Кофе со сливками *(фр.)*.

11

Садовая овсянка *(фр.)*.

12

Здоровяк, человек крепкого сложения *(фр.)*.

13

Водка *(фр.)*.

14

Закваска *(фр.)*.

15

Ремесло *(фр.)*.

16

Лучший мастер Франции *(фр.)*.

17

Произведение искусства *(фр.)*.

18

«Хлеб — это одно из самых прекрасных человеческих изобретений» *(фр.)*.

19

Хлеб с оливками, луковый, чесночный хлеб *(фр.)*.

20

Квашеная капуста и рагу из бобов с мясом *(фр.)*.

21

Большое спасибо *(фр.)*.